Bac gastronorme GN 1/1 perforé

802229

En inox 18/10 de haute qualité. Structure très solide. Bords lisses, facile à nettoyer. Utilisable dans des fours à convection, des réfrigérateurs, des bain-maries et des chafing dishes

Fond perforé. Côtés perforés d'une hauteur de 100 mm ou plus.

Caractéristiques

Convient à	: Contact alimentaire, Four, Lave-vaisselle, Bain-Marie
Résistant aux températures de (°C)	: -40°C
Résistant aux températures jusqu'à (°C)	: 300°C
Empilable	: Oui
Matières	: Inox 18/10
Emballé par	: 1
Type d'emballage	: Autocollant
Largeur (mm)	: 530
Profondeur (mm)	: 325
Hauteur (mm)	: 100
Epaisseur (mm)	: 0.8
Taille GN	: GN 1/1
Volume maximale (L)	: 14
Volume utilisable (L)	: 14
Measurements	: (H)100

Spécifications de transport

EAN	: 8711369802229
Intrastat code	: 73239300
Gross weight (kg)	: 1.6
Poids net (kg)	: 1.6
Sales units per pallet	: 250

HENDI B.V.
Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

HENDI GmbH
Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

PKS HENDI South East Europe SA
5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

HENDI S.R.L.
Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Brașov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

HENDI Italia S.R.L.
Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu