

Bac CONVECTOMAT CLASSIC GN 2/1

890158

En acier émaillé. Bord extérieur de 20 mm de chaque côté.
Couche antiadhésive. Aucune toxine n'est libérée lors de la cuisson Sans cadmium, nickel, plomb et BPA. Jusqu'à 90 % de réduction des graisses. Résistance à la température : jusqu'à 300°C.



Caractéristiques

Convient à	: Four
Couche antiadhésive	: Marble
Résistant aux températures jusqu'à (°C)	: 300°C
Empilable	: Non
Matières	: Emaillé
Emballé par	: 1
Largeur (mm)	: 530
Profondeur (mm)	: 650
Hauteur (mm)	: 20
Taille GN	: GN 2/1
Measurements	: 530x650x(H)20

Spécifications de transport

EAN	: 8711369890158
Intrastat code	: 73239400
Gross weight (kg)	: 2.625
Poids net (kg)	: 2.56
Sales units per pallet	: 96

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

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

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

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

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

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