GN 1/1-container, geperforeerd code: 818015

Gemaakt van hoogwaardig AISI 304 roestvast staal.
Dikte: 0,8 mm.
Versterkte randen met dezelfde dikte van 0,8 mm voor extra stevigheid.
Stevige uitvoering met glad afgewerkte randen.
Uitstekende weerstand tegen corrosie.
Geschikt voor heteluchtovens, koelkasten, bain-marie-systemen en chafing dishes.
Temperatuurbereik: -40°C tot 300°C.
Geschikt voor contact met levensmiddelen. Geperforeerde bodem.
Bakken met een diepte van 100 mm of meer zijn naast de bodem ook aan de zijkanten geperforeerd.
De geoptimaliseerde binnenradius in de hoeken vergroot de bruikbare inhoud.
Stapelbaar.

SPECIFICATIES

Kleur	Zilver	Marketingverpakking per	1
GN maat	GN11	Geschikt voor	Voedselcontact, Professionele vaatwasser, Oven
Niet geschikt voor	Magnetrons	Dikte (mm)	0.8
Verpakkingstype	Sticker	Bruikbare inhoud (L)	21
Lengte (mm)	530		
Breedte (mm)	325		
Hoogte (mm)	150		

TRANSPORTSPECIFICATIES

EAN	8711369818015	Exportverpakkingsbreedte (mm)	345
Intrastat-code	73239300	Hoogte van de exportdoos (mm)	288
Hoeveelheid per exportkarton	6	Land van herkomst	China
Verkoop-eenheden per pallet	120	GS1 verpakkingshoeveelheid	1
Lengte van de exportkarton (mm)	550	Brutogewicht (kg)	1.64
		Nettogewicht (kg)	1.64