GN 1/2 container, geperforeerd code: 818114

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	GN12	Geschikt voor	Voedselcontact, Professionele vaatwasser, Oven
Niet geschikt voor	Magnetrons	Dikte (mm)	0.8
Verpakkingstype	Sticker	Bruikbare inhoud (L)	12.5
Lengte (mm)	325		
Breedte (mm)	265		
Hoogte (mm)	200		

TRANSPORTSPECIFICATIES

EAN	8711369818114	Exportverpakkingsbreedte (mm)	355
Intrastat-code	73239300	Hoogte van de exportdoos (mm)	362
Hoeveelheid per exportkarton	12	Hoeveelheid per binnenpakket	6
Verkoop-eenheden per pallet	192	Land van herkomst	China
Lengte van de exportkarton (mm)	560	GS1 verpakkingshoeveelheid	1
(Binnenste) verpakkingslengte (mm)	330	Brutogewicht (kg)	1.1

HENDI

Tools for Chefs

Breedte verpakking (mm)	272	Nettogewicht (kg)	1.1
(Binnenste) verpakkingshoogte (mm)	345		