

## Recipiente Gastronorm 1/2 perfurado

802434

Fabricados em aço inoxidável de alta qualidade 18/10. Design muito robusto. Rebordos lisos, fáceis de limpar. Podem ser utilizados em fornos de convecção, frigoríficos, sistemas de banho-maria e réchauds.

Base perfurada. Lados perfurados com uma altura igual ou superior a 100mm.



### Especificações

Adequado para	: Contacto alimentar, Forno, Máquina de lavar louça, Banho-maria
Resistência de temperatura desde (°C)	: -40°C
Resistência de temperatura até (°C)	: 300°C
Empilhável	: Sim
Materiais	: Aço inoxidável 18/10
Embalagem de	: 1
Tipo de embalagem	: Autocolante
Comprimento (mm)	: 325
Largura (mm)	: 265
Altura (mm)	: 65
Espessura (mm)	: 0.7
Tamanho GN	: GN 1/2
Volume máximo (L)	: 4
Volume utilizável (L)	: 4
Measurements	: (H)65

### Especificações de transporte

EAN	: 8711369802434
Intrastat code	: 73239300
Gross weight (kg)	: 0.62
Peso líquido (kg)	: 0.62
Sales units per pallet	: 640

#### 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