

Recipiente Gastronorm 1/3 perfurado

802502

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)	: 176
Altura (mm)	: 200
Espessura (mm)	: 0.7
Tamanho GN	: GN 1/3
Volume máximo (L)	: 7.8
Volume utilizável (L)	: 7.8
Measurements	: (H)200

Especificações de transporte

EAN	: 8711369802502
Intrastat code	: 90
Gross weight (kg)	: 0.88
Peso líquido (kg)	: 0.88
Sales units per pallet	: 525

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