

Гастроемкость CONVECTOMAT CLASSIC GN 2/1

890158

Изготовлено из эмалированной стали. Внешний обод 20 мм с каждой стороны. Антипригарный слой. При выпекании не выделяются токсины Кадий, никелевый свинец и ВРА не содержат. Снижение жирности до 90%. Термостойкость: до 300°C.

Изготовлен из эмалированной стали Термостойкость до 300°C



Характеристики

Подходит для	: печь
Антипригарное покрытие	: мрамор
Стойкость к максимальной температуре (°C)	: 300°C
Возможность перекрытия	: нет
Материалы	: эмалированный
количество в упаковке	: 1
длина (мм)	: 530
ширина (мм)	: 650
высота (мм)	: 20
размер GN	: GN 2/1
Measurements	: 530x650x(H)20

Транспортные характеристики

EAN	: 8711369890158
Intrastat code	: 73239400
Gross weight (kg)	: 2.625
Вес нетто (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 Metsovu 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