



HENDI

Tools for Chefs

Gastronorm-Deckel code: 806814

Abgerundete Kanten und Ecken, einfach zu reinigen.
Sehr stabile Ausführung durch die verstärkten Ecken.
Mit eingravierter Gastronormgröße.

Für den Einsatz in Heißluftöfen, Kühl- und Tiefkühlschränken, Bain Marie-Systemen und Chafing Dishes. Hergestellt aus Edelstahl mit einer hohen Temperaturbeständigkeit (von -40°C bis +300°C).

Der Deckel ist an die Abmessungen des gewählten GN-Behälters angepasst und gewährleistet so eine optimale Lebensmittelsicherheit.

Spülmaschinengeeignet.

Verfügbare Deckel für die GN-Behälter:

GN 1/1

GN 2/3

GN 1/2

GN 1/3

GN 1/4

GN 1/6

GN 1/9

- + Aus Edelstahl gefertigt.
- + Hohe Hitzebeständigkeit (von -40°C bis 300°C).
- + Geeignet für die Verwendung in Umluftöfen, Kühlschränken, Bain-Maries und Chafing Dishes.
- + Effizienter Schutz gelagerter Lebensmittel.
- + Spülmaschinengeeignet.



Code	Thickness	GN	LxW (W)
806814	0.7	GN 1/1	530x325