

## Recipiente Gastronorm 1/1 code: 806159

Extra fuertes gracias a sus esquinas reforzadas.  
 Tamaño Gastronorm grabado.  
 Bordes lisos, fáciles de limpiar.  
 Pueden utilizarse en hornos de convección, refrigeradores, sistemas al baño María y calentaplatos. El contenedor GN 1/1 Kitchen Line se utiliza para guardar alimentos de forma cómoda y segura en locales de restauración.  
 Su acabado en acero inoxidable garantiza su durabilidad incluso durante un uso intensivo del contenedor.  
 Gracias a su elevada resistencia a la temperatura (de -40°C a 300°C), el contenedor para alimentos es adecuado para

su uso en hornos de convección, frigoríficos, baños maría y calentadores.  
 La seguridad de uso está garantizada gracias al collarín reforzado del contenedor.  
 Cómodo almacenamiento gracias a la posibilidad de apilarse.  
 Sus bordes lisos facilitan la limpieza del contenedor.  
 Puede lavarse en el lavavajillas.  
 El contenedor gastronómico GN 1/1 posee una marca de tamaño en el collarín.

### ESPECIFICACIONES

Dimensión GN	GN 1/1
Longitud (mm)	530
Materials	Acero inoxidable
Measurements	(H)200
Empaquetado por	1
Volumen útil (L)	28

Altura (mm)	200
Materiales principales	Metales
Volumen máximo (L)	28
Tipo de embalaje	Pegatina
Espesor (mm)	0.7
Ancho (mm)	325



# HENDI

Tools for Chefs

## ESPECIFICACIONES DE TRANSPORTE

País de origen	Porcelana
Export carton height (mm)	340
Export carton width (mm)	345
GS1 embalado por	1
Peso neto (kg)	1.75
Sales units per pallet	120

Código EAN	8711369806159
Export carton length (mm)	550
Gross weight (kg)	1.75
Intrastat code	73239300
Quantity per export carton	6