

## Recipiente Gastronorm 2/3 code: 806234

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 2/3 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 2/3 posee una marca de tamaño en el collarín.



### ESPECIFICACIONES

Dimensión GN	GN 2/3
Longitud (mm)	354
Materials	Acero inoxidable
Measurements	(H)100
Empaquetado por	1
Volumen útil (L)	9

Altura (mm)	100
Materiales principales	Metales
Volumen máximo (L)	9
Tipo de embalaje	Pegatina
Espesor (mm)	0.6
Ancho (mm)	325



# HENDI

Tools for Chefs

## ESPECIFICACIONES DE TRANSPORTE

País de origen	Porcelana	Código EAN	8711369806234
Export carton height (mm)	245	Export carton length (mm)	680
Export carton width (mm)	385	Gross weight (kg)	0.782
GS1 embalado por	1	Intrastat code	73239300
Peso neto (kg)	0.782	Longitud del embalaje (interior) (mm)	360
Altura del embalaje (Interior) (mm)	225	Ancho del embalaje (Interior) (mm)	332
Quantity per export carton	12	Quantity per (inner) package	6
Sales units per pallet	252		