

Cubeta Gastronorm 1/2 code: 806302

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 chafing dishes. El contenedor GN 1/2 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 1/2 posee una marca de tamaño en el collarín.



ESPECIFICACIONES

Dimensión GN	GN12
Tipo de embalaje	Pegatina
Cantidad de embalaje comercial	1
Longitud (mm)	325
Ancho (mm)	265
Altura (mm)	20
Dimensiones	(H)20

Apto para	Contacto con alimentos, Horno, Lavavajillas, Baño María
Espesor (mm)	0.6
Volumen máximo (L)	1
Volumen útil (L)	1

ESPECIFICACIONES DE TRANSPORTE

EAN	8711369806302
Código intrastat	73239300
Cantidad por cartón de exportación	12
Unidades de venta por palé	864
Longitud del cartón de exportación (mm)	560

Ancho de caja de exportación (mm)	360
Altura del cartón de exportación (mm)	100
Cantidad por paquete interior	6
País de origen	Porcelana
Cantidad de empaque GS1	1



HENDI

Tools for Chefs

Longitud del embalaje interior (mm)	335
Ancho del embalaje (Interior) (mm)	275
Altura del embalaje interior (mm)	80

Peso bruto (kg)	0.37
Peso neto (kg)	0.37