



HENDI

Tools for Chefs

Cubeta Gastronorm 1/2 code: 806333

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.

- + Hecho de acero inoxidable
- + Alta resistencia al calor (de -40 °C a 250 °C)
- + Adecuado para su uso en hornos de convección, refrigeradores, baños maría y chafing dishes
- + Brida reforzada para mayor seguridad y bordes redondeados para facilitar la limpieza
- + Aptos para el lavavajillas



Código	Liter	thickness	mm (W)
806333	6.5	0.6	(H)100