

Recipiente Gastronorm 1/3 code: 806449

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 1/3 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 1/3 posee una marca de tamaño en el collarín.



ESPECIFICACIONES

Dimensión GN	GN 1/3
Longitud (mm)	325
Materials	Acero inoxidable
Measurements	(H)150
Empaquetado por	1
Volumen útil (L)	5.7

Altura (mm)	150
Materiales principales	Metales
Volumen máximo (L)	5.7
Tipo de embalaje	Pegatina
Espesor (mm)	0.7
Ancho (mm)	176



HENDI

Tools for Chefs

ESPECIFICACIONES DE TRANSPORTE

País de origen	Porcelana	Código EAN	8711369806449
Export carton height (mm)	298	Export carton length (mm)	560
Export carton width (mm)	355	Gross weight (kg)	0.662
GS1 embalado por	1	Intrastat code	73239300
Peso neto (kg)	0.662	Longitud del embalaje (interior) (mm)	330
Altura del embalaje (Interior) (mm)	275	Ancho del embalaje (Interior) (mm)	185
Quantity per export carton	18	Quantity per (inner) package	6
Sales units per pallet	432		