



HENDI

Tools for Chefs

Cubeta Gastronorm 1/3 code: 806456

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 1/3 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.

- + Fabricado en acero inoxidable
- + Alta resistencia al calor (desde -40°C hasta 300°C)
- + Apto para su uso en hornos de convección, frigoríficos, baños maría y calentaplatos
- + Reborde reforzado para mayor seguridad y bordes lisos para facilitar la limpieza
- + Apto para el lavavajillas



Código	Liter	thickness	mm (W)
806456	7.8	0.7	(H)200