

Recipiente Gastronorm 1/4 code: 806555

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 1/4 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 1/4 posee una marca de tamaño en el collarín.



ESPECIFICACIONES

Dimensión GN	GN 1/4
Longitud (mm)	265
Materials	Acero inoxidable
Measurements	(H)200
Empaquetado por	1
Volumen útil (L)	5.5

Altura (mm)	200
Materiales principales	Metales
Volumen máximo (L)	5.5
Tipo de embalaje	Pegatina
Espesor (mm)	0.7
Ancho (mm)	162



HENDI

Tools for Chefs

ESPECIFICACIONES DE TRANSPORTE

País de origen	Porcelana
Export carton height (mm)	350
Export carton width (mm)	355
GS1 embalado por	1
Peso neto (kg)	0.63
Altura del embalaje (Interior) (mm)	332
Quantity per export carton	24
Sales units per pallet	480

Código EAN	8711369806555
Export carton length (mm)	560
Gross weight (kg)	0.63
Intrastat code	73239300
Longitud del embalaje (interior) (mm)	272
Ancho del embalaje (Interior) (mm)	170
Quantity per (inner) package	6