

Tapa Gastronorm code: 806821

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. La tapa para contenedores GN Kitchen Line y Budget Line es un accesorio útil para proteger los alimentos almacenados en contenedores GN universales de acero inoxidable de dimensiones estándar.

Producto fabricado en acero inoxidable resistente a altas temperaturas (de -40°C a 300°C).

La tapa se adapta a las dimensiones del contenedor GN seleccionado, proporcionando así una protección eficaz a los alimentos almacenados.

Puede lavarse en el lavavajillas.

Tapas disponibles para contenedores gastronómicos:

GN 1/1

GN 2/3

GN 1/2

GN 1/3

GN 1/4

GN 1/6

GN 1/9

-  Fabricada en acero inoxidable
-  Alta resistencia al calor (desde -40°C hasta 300°C)
-  Adecuada para su uso en hornos de convección, frigoríficos, baños maría y calentaplatos
-  Protección eficaz de los alimentos almacenados
-  Apto para el lavavajillas



Código	Thickness	GN	LxW (W)
806821	0.7	GN 2/3	354x325