

GN 1/2 perforált tartály

802427

Professzionális minőségű rozsdamentes acélból 18/8. Stabil kialakítás. Sima perem, könnyen tisztítható. Konvekciós sütőkben, hűtőszekrényekben, bain-marie rendszerekben és chafing edényekkel is használható.

Perforált alj. Perforált oldalak 100 mm-es vagy nagyobb magassággal.



Műszaki adatok

Alkalmas	: Élelmiszerrel érintkező anyag (FCM), Sütő, Mosogatógép, Bain-Marie
Hőmérsékletállóság [°C-tól]	: -40°C
Hőmérsékletállóság [°C]	: 300°C
Fészkelhető	: Igen
Csomagolt per	: 1
Csomagolás típusa	: Matrica
Hossz (mm)	: 325
Szélesség (mm)	: 265
Magasság (mm)	: 100
Vastagság (mm)	: 0.7
GN méret	: GN 1/2
Maximális térfogat (L)	: 6.5
Használható térfogat (L)	: 6.5
Mérés	: (H)100
Fő anyagok	: Fémek
Materials	: 18/8 Rozsdamentes acél

Szállítási előírások

EAN	: 8711369802427
Instant kód	: 73239300
Bruttó súly (kg)	: 0.756
Nettó tömeg (kg)	: 0.75
Raklapenkénti értékesítési egység	: 600
Műanyag csomagolás (g)	: 6

HENDI B.V.
Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

HENDI GmbH
Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

HENDI S.R.L.
Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

PKS HENDI South East Europe SA
5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Italia S.R.L.
Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu