

Contenitore GN 1/2, perforato code: 818145

Realizzato in acciaio inossidabile di alta qualità AISI 304.

Spessore: 0,8 mm.

Bordi robusti con lo stesso spessore di 0,8 mm per una maggiore rigidità.

Design solido con bordi lisci.

Eccellente resistenza alla corrosione.

Adatto per forni a convezione, frigoriferi, sistemi bagnomaria e scaldavivande.

Intervallo di temperatura: -40°C a 300°C.

Conforme al contatto con alimenti. Fondo traforato.

I contenitori con una profondità di 100 mm o più hanno lati perforati oltre alla base.

Il raggio d'angolo interno ottimizzato aumenta la capacità utilizzabile.

Impilabile.

-  Spessore consistente di 0,8 mm, incluso il bordo superiore, assicura maggiore resistenza e mantenimento della forma.
-  Il design perforato consente un rapido drenaggio e risciacquo.
-  Ampio intervallo di temperatura da -40°C a 300°C.



Codice	Liter	Height (W)
818145	4	65