



HENDI

Tools for Chefs

GN 1/2 container, geperforeerd code: 818121

Gemaakt van hoogwaardig AISI 304.

Dikte: 0,8 mm.

Versterkte randen met dezelfde dikte van 0,8 mm voor extra stevigheid.

Stevige uitvoering met glad afgewerkte randen.

Uitstekende weerstand tegen corrosie.

Geschikt voor heteluchtovens, koelkasten, bain-marie-systemen en chafing dishes.

Temperatuurbereik: -40°C tot 300°C.

Geschikt voor contact met levensmiddelen. Geperforeerde bodem.

Bakken met een diepte van 100 mm of meer zijn naast de bodem ook aan de zijkanten geperforeerd.

De geoptimaliseerde binnenradius in de hoeken vergroot de bruikbare inhoud.

Stapelbaar.

SPECIFICATIES

Kleur	Zilver
GN maat	GN12
Niet geschikt voor	Magnetrons
Verpakkingstype	Sticker
Lengte (mm)	325
Breedte (mm)	265
Hoogte (mm)	150

Marketingverpakking per	1
Geschikt voor	Voedselcontact, Professionele vaatwasser, Oven
Dikte (mm)	0.8
Bruikbare inhoud (L)	9.5

TRANSPORTSPECIFICATIES

EAN	8711369818121
Intrastat-code	73239300
Hoeveelheid per exportkarton	12

Hoeveelheid per binnenpakket	6
Land van herkomst	China
GS1 verpakkingshoeveelheid	1