

Recipiente GN 1/2 code: 806333

Extremamente resistentes, graças aos cantos reforçados.
Com tamanho Gastronorm gravado.
Rebordos lisos e fáceis de limpar.

Podem ser utilizados em fornos de convecção, câmaras frigoríficas, sistemas de banho-maria e réchauds.

- + Fabricado em aço inoxidável.
- + Elevada resistência ao calor (de -40°C até 250°C).
- + Adequado para utilização em fornos de convecção, frigoríficos, banho-maria e pratos de fricção.
- + Rebordo reforçado para segurança e extremidades suaves para limpeza fácil.
- + Pode ir à máquina de lavar loiça.



Código	Liter	thickness	mm (W)
806333	6.5	0.6	(H)100