

Recipiente GN 1/2 code: 806340

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.



CÃdigo	Liter	thickness	mm (W)
806340	9.5	0.7	(H)150