



## Pojemnik GN 1/1, Kitchen Line, GN 1/1, 14L, 100mm HENDI 806135

Producent: Hendi



Nr referencyjny: 806135

### Cechy produktu

Długość (mm): 530

Szerokość (mm): 325

Wysokość (mm): 100

Grubość (mm): 0.6

Rozmiar GN: GN 1/1

Wytrzymałość na min. temperaturę (°C): -40

Objętość użytkowa (l): 14

Wytrzymałość na max. temperaturę (°C): 250

Maksymalna objętość (l): 14

Waga netto (kg): 1.06

Główne materiały: Metale

Materiały: Stal nierdzewna

Oficjalna dystrybucja: Hendi

Pojemnik GN 1/1 Kitchen Line marki Hendi to niezbędne w każdej kuchni, uniwersalne rozwiązanie, umożliwiające bezpieczne przechowywanie żywności. Nadaje się do stosowania w piecach konwekcyjnych, lodówkach, beamarach i podgrzewaczach.

Mogą być stosowane w piecach konwekcyjnych, lodówkach, beamarach i podgrzewaczach

Bardzo stabilne dzięki wzmocnionemu kołnierzowi

Oznaczenie rozmiaru GN na kołnierzu pojemników

Gładkie krawędzie pozwalające utrzymać czystość

Pojemnik GN 1/1 Kitchen Line służy do wygodnego i bezpiecznego przechowywania żywności w profesjonalnej gastronomii.

Wykonanie ze stali nierdzewnej zapewnia trwałość nawet podczas intensywnego użytkowania pojemnika.

Dzięki dużej odporności termicznej (od  $-40^{\circ}\text{C}$  do  $300^{\circ}\text{C}$ ) pojemnik na żywność nadaje się do stosowania w piecach konwekcyjnych, lodówkach, beamarach i podgrzewaczach.

Bezpieczeństwo użytkowania zapewnia dodatkowo wzmocniony kołnierz pojemnika.

Wygodny w magazynowaniu dzięki możliwości piętrowego układania.

Gładkie krawędzie ułatwiają czyszczenie pojemnika.

Nadaje się do mycia w zmywarkach.

Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 posiada oznaczenie rozmiaru na kołnierzu.