



Pojemnik GN 1/1, Kitchen Line, GN 1/1, 28L, 200mm HENDI 806159

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 806159

Cechy produktu

Długość (mm): 530

Szerokość (mm): 325

Wysokość (mm): 200

Grubość (mm): 0.7

Rozmiar GN: GN 1/1

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

Objętość użytkowa (l): 28

Wytrzymałość na max. temperaturę (°C): 250

Maksymalna objętość (l): 28

Waga netto (kg): 1.75

Główne materiały: Metale

Materiały: Stal nierdzewna

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, bemaarach i podgrzewaczach.

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

Bardzo stabilne dzięki wzmocnionemu kołnerzowi

Oznaczenie rozmiaru GN na kołnerzu 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°C do 300°C) pojemnik na żywność nadaje się do stosowania w piecach konwekcyjnych, lodówkach, bemaarach i podgrzewaczach.

Bezpieczeństwo użytkowania zapewnia dodatkowo wzmocniony kołnerz 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 kołnerzu.