

Pojemnik GN 1/2, HENDI, Kitchen Line, GN 1/2, 1L, 20mm HENDI 806302

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 806302

Cechy produktu

Długość (mm): 325
Szerokość (mm): 265
Wysokość (mm): 20
Grubość (mm): 0.6
Waga netto (kg): 0.37
Objętość użytkowa (l): 1
Maksymalna objętość (l): 1
Rozmiar GN: GN 1/2
Wytrzymałość na max. temperaturę (°C): 250
Wytrzymałość na min. temperaturę (°C): -40
Główne materiały: Metale
Materiały: Stal nierdzewna
Linia produktów: Kitchen Line

Pojemnik GN 1/2 Kitchen Line marki HENDI to niezbędne w każdej kuchni, uniwersalne rozwiązanie, umożliwiające bezpieczne przechowywanie żywności.
Nadaje się do stosowania w piecach konwekcyjnych, lodówkach, bemarach i podgrzewaczach.
Bardzo stabilne dzięki wzmocnionym narożnikom.
Oznaczenie rozmiaru GN na kołnierzu pojemników.
Gładkie krawędzie pozwalające utrzymać czystość.
Mogą być stosowane w piecach konwekcyjnych, lodówkach, bemarach i podgrzewaczach.
Pojemnik GN 1/2 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, bemarach 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 1/2 posiada oznaczenie rozmiaru na kołnierzu.