



Pojemnik GN 1/2, 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

Rozmiar GN: GN 1/2

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

Objętość użytkowa (l): 1

Wytrzymałość na max. temperaturę (°C): 250

Maksymalna objętość (l): 1

Waga netto (kg): 0.37

Główne materiały: Metale

Materiały: Stal nierdzewna

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, bemarkach i podgrzewaczach.

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

Bardzo stabilne dzięki wzmocnionemu kołnerzowi

Oznaczenie rozmiaru GN na kołnierzu pojemników

Gładkie krawędzie pozwalające utrzymać czystość

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, bemarkach 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.