

## Pojemnik GN 1/2 perforowany, HENDI, Kitchen Line, GN 1/2, 4L, 65mm HENDI 807323

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 807323

Cechy produktu

| |
|---|
| Długość (mm): 325 |
| Szerokość (mm): 265 |
| Wysokość (mm): 65 |
| Grubość (mm): 0.6 |
| Waga netto (kg): 0.45 |
| Objętość użytkowa (l): 4 |
| Maksymalna objętość (l): 4 |
| Rozmiar GN: GN 1/2 |
| Wytrzymałość na max. temperaturę (°C): 250 |
| Wytrzymałość na min. temperaturę (°C): -40 |
| Linia produktów: Kitchen Line |

**POJEMNIK GN PERFOROWANY · HENDI KITCHEN LINE**

# Pojemnik GN 1/2 perforowany HENDI Kitchen Line – 4 l, (H)65 mm

Perforowany pojemnik gastronomiczny GN 1/2 marki **HENDI** z linii Kitchen Line to praktyczne naczynie ze stali nierdzewnej do przygotowywania,

przechowywania i obróbki ?ywno?ci. Perforowane dno z otworami o ?rednicy **3 mm** u?atwia ods?czanie produktów i prac? z par?, a wzmocniony ko?nierz zwi?ksza stabilno?? pojemnika podczas codziennego u?ytkowania w profesjonalnej kuchni.

## Kluczowe parametry

**GN 1/2**

rozmiar

**4 l**

obj?to?? u?ytkowa

**65 mm**

wysoko??

**3 mm**

?rednica perforacji

# Cechy i funkcje

**KONSTRUKCJA**

- **Perforowane dno** u?atwiaj?ce ods?czanie produktów i obróbk? z u?yciem pary
- Otwory perforacyjne o ?rednicy **3 mm**
- Wzmocnione naro?niki i stabilny ko?nierz
- Oznaczenie rozmiaru GN na ko?nierzu pojemnika
- G?adkie kraw?dzie u?atwiaj?ce utrzymanie czysto?ci

**U?YTKOWANIE**

- Do przygotowywania i przechowywania ?ywno?ci

- Mo?e by? stosowany w piecach, lodówkach, bemarach i podgrzewaczach
- Odpowiedni do kontaktu z ?ywno?ci?
- Mo?liwo?? mycia w zmywarce
- Mo?liwo?? pi?trowania dla oszcz?dno?ci miejsca

## Dla kogo jest ten produkt

- **Restauracje i bary** — do ods?czania, przygotowywania i przechowywania sk?adników w standardzie GN.
- **Kuchnie hotelowe i sto?ówki** — do codziennej pracy z warzywami, makaronem, pierogami i innymi produktami wymagaj?cymi odprowadzenia nadmiaru wody.
- **Catering i kuchnie produkcyjne** — do organizacji pracy, porcjowania i

przygotowywania wi?kszych partii produktów.

- **Zaplecza gastronomiczne** — jako uniwersalny pojemnik GN 1/2 do urz?dze? grzewczych, ch?odniczych i ekspozycyjnych.

## Dane techniczne

| Parametr | Warto?? |
| --- | --- |
| Marka | HENDI |
| Linia produktowa | Kitchen Line |
| Kod produktu | 807323 |
| Rozmiar GN | GN 1/2 |
| Maksymalna obj?to?? | 4 l |

| Parametr | Warto?? |
| --- | --- |
| Obj?to?? u?ytkowa | 4 l |
| Wymiary (d. × szer. × wys.) | 325 × 265 × 65 mm |
| Wysoko?? | 65 mm |
| Grubo?? | 0,6 mm |
| Średnica perforacji | 3 mm |
| Stal nierdzewna | Stal nierdzewna |
| Wytrzyma?o?? na temperatur? minimaln? | -40°C |
| Wytrzyma?o?? na temperatur? maksymaln? | 250°C |

| Parametr | Warto?? |
| --- | --- |
| Mo?liwo?? pi?trowania | Tak |
| Kontakt z ?ywno?ci?, piekarnik, zmywarka do naczy?, bemar | Odpowiedni |
| Waga netto | 0,45 kg |
| Ilo?? w opakowaniu | 1 |
| EAN | 8711369807323 |

Pojemnik GN 1/2 HENDI Kitchen Line o pojemno?ci **4 l** sprawdzi si? tam, gdzie liczy si? porz?dek, wygoda pracy i zgodno?? z profesjonalnym standardem GN. Perforowane dno, stal nierdzewna, odporno?? temperaturowa od -40°C do 250°C oraz mo?liwo?? pi?trowania czyni? go praktycznym elementem wyposa?enia kuchni gastronomicznej. **Dodaj go do koszyka i uzupe?nij lini? pojemników GN w swojej kuchni.**