

# Pojemnik GN 2/3, HENDI, Kitchen Line, GN 2/3, 5,5L, 65mm HENDI 806227

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 806227

## Cechy produktu

| |
|---|
| Długość (mm): 354 |
| Szerokość (mm): 325 |
| Wysokość (mm): 65 |
| Grubość (mm): 0.6 |
| Waga netto (kg): 0.63 |
| Objętość użytkowa (l): 5.5 |
| Maksymalna objętość (l): 5.5 |
| Rozmiar GN: GN 2/3 |
| Wytrzymałość na max. temperaturę (°C): 250 |
| Wytrzymałość na min. temperaturę (°C): -40 |
| Linia produktów: Kitchen Line |

Pojemnik GN 2/3 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 2/3 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 2/3 posiada oznaczenie rozmiaru na kołnierzu.