



## Pojemnik GN 2/3, Kitchen Line, GN 2/3, 9L, 100mm HENDI 806234

Producent: Hendi

Nr referencyjny: 806234

### Cechy produktu

Długość (mm): 354

Szerokość (mm): 325

Wysokość (mm): 100

Grubość (mm): 0.6

Rozmiar GN: GN 2/3

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

Objętość użytkowa (l): 9

Wytrzymałość na max. temperaturę (°C): 250

Maksymalna objętość (l): 9

Waga netto (kg): 0.782

Główne materiały: Metale

Materiały: Stal nierdzewna

Oficjalna dystrybucja: Hendi

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, beamarach i podgrzewaczach.

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

Bardzo stabilne dzięki wzmocnionemu kołnierzowi

Oznaczenie rozmiaru GN na kołnierzu pojemników

Gładkie krawędzie pozwalające utrzymać czystość

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  $-40^{\circ}\text{C}$  do  $300^{\circ}\text{C}$ ) pojemnik na żywność nadaje się do stosowania w piecach konwekcyjnych, lodówkach, beamarach 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.