

Pojemnik stalowy, GN 1/1, H 20 mm Stalgast 111020

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 111020

Cechy produktu

Szerokość (mm): 530
Głębokość (mm): 325
Wysokość (mm): 20
Pojemność - V: 2.2
Materiał wykonania: stal nierdzewna
Mycie w zmywarce: Tak
Piętrowanie: Tak
Przystosowane do piecy konwekcjno-parowych: Tak
Marka: Stalgast

Pojemnik stalowy GN 1/1 H 20 mm, 530x325 mm, 2,2L, stal nierdzewna, -40/+300°C, Stalgast 111020

Profesjonalny pojemnik stalowy GN 1/1 o wysokości 20 mm i pojemności 2,2 litra, przeznaczony do intensywnej pracy w gastronomii. Wykonany ze stali nierdzewnej, przystosowany do użytkowania w temperaturach od -40°C do +300°C w urządzeniach gastronomicznych.

Dlaczego warto wybrać ten model?

Format GN 1/1
Kompatybilny z witrynami, bemarami i piecami konwekcyjno-parowymi.

Zakres -40°C do +300°C
Odpowiedni do mrożenia, przechowywania i obróbki termicznej.

Stal nierdzewna
Odporność na korozję i intensywną eksploatację.

Mycie w zmywarce
Łatwe utrzymanie higieny w profesjonalnej kuchni.

Przystosowanie do pieców konwekcyjno-parowych

Bezpieczna praca w warunkach wysokiej temperatury.

⁉️ Możliwość piętrowania
Oszczędność miejsca w chłodniach i magazynach.

Technologia i konstrukcja

Pojemnik wykonany jest ze stali nierdzewnej, co zapewnia trwałość oraz łatwość utrzymania w czystości. Konstrukcja umożliwia użytkowanie w temperaturach od -40°C do +300°C, co pozwala na zastosowanie w chłodniach, witrynach chłodniczych oraz piecach.

Model przystosowany jest do pieców konwekcyjno-parowych oraz piekarników. Nie jest przeznaczony do kuchenek gazowych, elektrycznych, ceramicznych, indukcyjnych ani mikrofalowych. Produkt spełnia wymagania Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 dotyczącego materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Zastosowanie w gastronomii

Przeznaczony do restauracji, hoteli, cateringu oraz kuchni zbiorowego żywienia. Stosowany w witrynach i ladach chłodniczych, piecach konwekcyjno-parowych, bemarach oraz do przechowywania żywności w chłodniach.

Dane techniczne

Rozmiar GN	1/1
Szerokość	325 mm
Głębokość	530 mm
Wysokość	65 mm
Pojemność	9,2 l
Temperatura min.	-40°C
Temperatura max.	300°C
Materiał wykonania	Stal nierdzewna
Mycie w zmywarce	Tak
Przystosowanie do pieców konwekcyjno-parowych	Tak
Przystosowanie do piekarników	Tak

Piktrowanie

Numer artykułu: 111020