

Pojemnik emaliowany, GN 1/1, H 20 mm Stalgast 101021

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 101021

Cechy produktu

Szerokość (mm): 530
Głębokość (mm): 325
Wysokość (mm): 20
Pojemność - V: 2.2
Materiał wykonania: stal emaliowana
Mycie w zmywarce: Tak
Piętrowanie: Tak
Marka: Stalgast

Pojemnik emaliowany GN 1/1 H 20 mm, 530x325 mm, 2,2L, stal emaliowana, -40/+300°C, Stalgast 101021

Profesjonalny pojemnik emaliowany GN 1/1 o wysokości 20 mm i pojemności 2,2 litra, przeznaczony do pracy w warunkach gastronomicznych. Wykonany ze stali pokrytej emalią zapobiegającą przywieraniu potraw, zapewnia dobre przewodzenie ciepła w piekarnikach i piecach konwekcyjno-parowych.

Dlaczego warto wybrać ten model?

Format GN 1/1
Kompatybilny z profesjonalnymi urządzeniami gastronomicznymi.

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

Stal emaliowana
Powłoka ogranicza przywieranie potraw.

Dobre przewodzenie ciepła
Równomierne nagrzewanie podczas pieczenia.

Mycie w zmywarce
Przystosowany do czyszczenia w zmywarkach gastronomicznych.

⁉️ Możliwość piętrowania
Oszczędność miejsca w magazynie i chłodni.

Technologia i konstrukcja

Pojemnik wykonany jest ze stali pokrytej emalią, która zapobiega przywieraniu potraw oraz ułatwia czyszczenie. Konstrukcja umożliwia użytkowanie w temperaturach od -40°C do +300°C, co pozwala na stosowanie zarówno w chłodniach, jak i piekarnikach.

Model przystosowany jest do pracy w piecach konwekcyjno-parowych oraz piekarnikach. 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. Sprawdza się przy pieczeniu, zapiekaniu oraz przechowywaniu potraw w systemie GN.

Dane techniczne

Rozmiar GN	1/1
Szerokość	530 mm
Głębokość	325 mm
Wysokość	20 mm
Pojemność	2,0 l
Temperatura min.	-40°C
Temperatura max.	300°C
Materiał wykonania	Stal emaliowana
Mycie w zmywarce	Tak
Przystosowanie do pieców konwekcyjno-parowych	Tak
Przystosowanie do piekarników	Tak
Piętrowanie	Tak

Malplat

Numer artykułu: 101021