



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

Producent: Stalgast

Nr referencyjny: 101021

### Cechy produktu

Pojemność (l): 2.2

Szerokość (mm): 530

Głębokość (mm): 325

Wysokość (mm): 20

Materiał wykonania: stal emaliowana

Piętrowanie: Tak

Mycie w zmywarce: Tak

## 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

<b>Rozmiar GN</b>
<b>Średnica</b>
<b>Głębokość</b>
<b>Wysokość</b>
<b>Pojemność</b>
<b>Temperatura min.</b>
<b>Temperatura max.</b>
<b>Materiał wykonania</b>
<b>Mycie w zmywarce</b>
<b>Przystosowanie do pieców konwekcyjno-parowych</b>
<b>Przystosowanie do piekarników</b>
<b>Piętrowanie</b>

---

**Małkot**

**Numer artykułu: 101021**