



perforowany pojemnik ze stali nierdzewnej GN 1/2 (h)100 mm 832523 Chef de cuisine

Producent: Chef de cuisine

Nr referencyjny: 832523

Cechy produktu

Wymiary: 100 mm

"Wysokiej jakości pojemniki GN ze stali nierdzewnej to uniwersalne naczynia, które znajdują zastosowanie w niemal wszystkich typach lokali gastronomicznych. Pojemniki wykonane ze stali nierdzewnej 18/10 (AISI 304) o grubości ścianek 0,8 mm mają wzmocnione krawędzie i są dostępne w rozmiarach od GN 2/1 do GN 1/9. Standardowe i perforowane - idealne do przygotowywania, zamrażania, przechowywania i podgrzewania produktów. W ofercie również pokrywy do GN-ów, które wraz z pojemnikiem tworzą szczelne naczynie zapobiegające wysuszeniu produktu oraz przenikaniu zapachów i są absolutnie niezbędne do przechowywania i utrzymania higieny żywności w Twojej kuchni.

- Wzmocnione krawędzie pojemników
- Głębokość od 65 do 200 mm
- Możliwość układania w stosy
- Wytrzymała stal nierdzewna, która jest bardzo łatwa do czyszczenia i higieniczna
- Pojemniki mogą być używane zarówno w chłodni, jak i do gotowania w kąpieli wodnej.
- Pokrywy do wyboru standardowe, uszczelnione i z otworem na łyżkę "