



pojemnik ze stali nierdzewnej GN 1/4 (h)100 mm 832325 Chef de cuisine

Producent: Chef de cuisine

Nr referencyjny: 832325

Cechy produktu

Pojemność: 2.8

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 pokrywki 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 kąpeli wodnej. • Pokrywki do wyboru standardowe, uszczelnione i z otworem na łyżkę "