

## Blech 2/1GN, 65 mm



- ▶ Gastronorm: 2/1 GN
- ▶ Tiefe Behälter: 65 mm
- ▶ Stapelbar



### Beschreibung

Edelstahl-Backblech 2/1 GN, 65 mm tief, 18,5 Liter, seidenmatte Oberfläche – Norm EN 631, Serie Top Line. Das große Profi-Backblech für Kombidämpfer und Öfen. Stapelbar, spülmaschinene geeignet. Für Großküchen und Bäckereien mit hohem täglichen Produktionsvolumen.

### Features

|                      |                         |
|----------------------|-------------------------|
| • Inhalt:            | 18.5 Liter              |
| • Stapelbar:         | Ja                      |
| • Ausführung:        | Ohne Perforation        |
| • Verstärkter Rand:  | Ja                      |
| • Eigenschaften:     | -                       |
| • Oberfläche:        | Seidenmatt              |
| • Tiefe Behälter:    | 65 mm                   |
| • Serie:             | Top Line                |
| • Norm:              | EN 631                  |
| • Gastronorm:        | 2/1 GN                  |
| • Material:          | CNS 18/10               |
| • Wichtiger Hinweis: | -                       |
| • Maße:              | B 650 x T 530 x H 65 mm |
| • Gewicht:           | 2,5 kg                  |