

Contenitore GN, 1/2, T100, perforato



Descrizione

Contenitore GN forato 1/2 GN, profondità 100 mm, 6,5 litri – CNS 18/10, norma EN 631, serie Top Line. Foratura per sgocciolamento e cottura a vapore. Impilabile. Per forni combinati e bagnomaria con formato 1/2 GN, dove i liquidi devono defluire in modo controllato.

Funzioni

• Contenuto:	6.5 litro/litri
• Impilabile:	Sì
• Versione:	Con perforazione (perforato)
• Cerchio rinforzato:	No
• Proprietà:	-
• Superficie:	Lucido
• Profondità del contenitore:	100 mm
• Serie:	Linea Top
• Standard:	EN 631
• Gastronorm:	1/2 GN
• Materiale:	CNS 18/10
• Nota importante:	-
• Dimensioni:	L 325 x P 265 x A 95 mm
• Peso:	0,72 kg

Contenitore GN, 1/2, T100, perforato

Altri accessori

Teglia GN, 1/2 con bordo rinforzato

CNS
18/10



- Contenuto: 1.6 litro/litri
- Impilabile: Sì
- Versione: Senza perforazione
- Cerchio rinforzato: Sì
- Proprietà: -
- Superficie: Seta opaco
- Profondità del contenitore: 20 mm

Articolo n.
GTIN 4015613271750

Divisore, 530 mm



- Nota importante: -
- Dimensioni: L 530 x P 20 x A 35 mm
- Peso: 0,15 kg

Articolo n.
GTIN 4016098101198

Barra intermedia, 325 mm



- Nota importante: -
- Dimensioni: L 330 x P 20 x A 35 mm
- Peso: 0,1 kg

Articolo n.
GTIN 4016098101181