

Contenitore GN, 2/3, T65, perforato



Descrizione

Contenitore Gastronorm forato 2/3 GN, profondità 65 mm, 5,5 litri – CNS 18/10, Standard EN 631, Serie Top Line. La perforazione consente il drenaggio e la cottura a vapore. Impilabile, lavabile in lavastoviglie. Per forni a vapore, Bagnomaria e Raffreddamento nella ristorazione e nella ristorazione collettiva.

Funzioni

• Contenuto:	5.5 litro/litri
• Impilabile:	Sì
• Versione:	Con perforazione (perforato)
• Cerchio rinforzato:	No
• Proprietà:	-
• Superficie:	Lucido
• Profondità del contenitore:	65 mm
• Serie:	Linea Top
• Standard:	EN 631
• Gastronorm:	2/3 GN
• Materiale:	CNS 18/10
• Nota importante:	-
• Dimensioni:	L 354 x P 325 x A 65 mm
• Peso:	0,9 kg

Contentitore GN, 2/3, T65, perforato

Altri accessori

Barra intermedia, 325 mm



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

Articolo n.
GTIN 4016098101181

Divisore, 530 mm



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

Articolo n.
GTIN 4016098101198

Teglia GN 2/3

CNS
18/10



- Contenuto: 2.3 litro/litri
- Impilabile: Sì
- Versione: Senza perforazione
- Cerchio rinforzato: Sì
- Proprietà: -
- Superficie: Seta opaco
- Profondità del contenitore: 20 mm

Articolo n.
GTIN 4015613271781