

Pojemnik GN, 1/1-100, perforowany



Opis

Pojemnik GN z otworami 1/1 GN, głębokość 100 mm, pojemność 14 litrów – CNS 18/10, norma EN 631, seria Top Line. Perforacja do odsączania i gotowania na parze. Możliwość układania w stosy. Do pieców konwekcyjno-parowych, podgrzewaczy typu bain-marie i zastosowań parowych, gdzie płyny powinny spływać bez wpływu na potrawę.

Cechy

• Pojemność:	14 l
• Możliwość ustawiania piętrowo:	Tak
• Wersja:	Z perforacją (dziurkowaniem)
• Krawędź wzmocniona:	Nie
• Właściwości:	-
• Powierzchnia:	Połysk
• Głębokość pojemnika:	100 mm
• Seria:	Top Line
• Norma:	EN 631
• Norma gastronomiczna:	1/1 GN
• Materiał:	CNS 18/10
• Ważna wskazówka:	-
• wymiary:	szer. 530 x gł. 325 x wys. 100 mm
• waga:	1,4 kg

Pojemnik GN, 1/1-100, perforowany produkty dodatkowe

Listwa wspornikowa, 530 mm



- Ważna wskazówka: -
- wymiary: szer. 530 x gł. 20 x wys. 35 mm
- waga: 0,15 kg

Nr art. A120602
GTIN 4016098101198

Blacha 1/1GN, 20 mm

CNS
18/10



- Pojemność: 3.5 l
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- Wersja: Bez perforacji
- Krawędź wzmocniona: Tak
- Właściwości: -
- Powierzchnia: Jedwabisty mat
- Głębokość pojemnika: 20 mm

Nr art. A101185
GTIN 4015613271729

Listwa wspornikowa, 325 mm



- Ważna wskazówka: -
- wymiary: szer. 330 x gł. 20 x wys. 35 mm
- waga: 0,1 kg

Nr art. A120601
GTIN 4016098101181