

Pojemnik GN, 2/3-150, perforowany



Opis

Pojemnik GN z otworami 2/3 GN, głębokość 150 mm, pojemność 13 litrów – CNS 18/10, seria Top Line. Perforacja do gotowania na parze i odsączania. Możliwość ustawiania piętrowo. Do pieców konwekcyjno-parowych, Bemarów oraz zakładów produkcyjnych, które serwują bezpośrednio równomiernie ugotowane i odsączone produkty.

Cechy

• Pojemność:	13 l
• Możliwość ustawiania piętrowo:	Tak
• Wersja:	Z perforacją (dziurkowaniem)
• Krawędź wzmocniona:	Nie
• Właściwości:	-
• Powierzchnia:	Połysk
• Głębokość pojemnika:	150 mm
• Seria:	Top Line
• Norma:	EN 631
• Norma gastronomiczna:	2/3 GN
• Materiał:	CNS 18/10
• Ważna wskazówka:	-
• wymiary:	szer. 354 x gł. 325 x wys. 150 mm
• waga:	1 kg

Pojemnik GN, 2/3-150, perforowany produkty dodatkowe

Blacha GN 2/3

CNS
18/10



- Pojemność: 2.3 l
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- Wersja: Bez perforacji
- Krawędź wzmocniona: Tak
- Właściwości: -
- Powierzchnia: Jedwabisty mat
- Głębokość pojemnika: 20 mm

Nr art. A101195
GTIN 4015613271781

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

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