

Pojemnik GN, 2/3-65, perforowany



Opis

Perforowany pojemnik Norma gastronomiczna 2/3 GN, głębokość 65 mm, pojemność 5,5 litra – CNS 18/10, norma EN 631, seria Top Line. Perforacja umożliwia odsączanie i gotowanie na parze. Możliwość ustawiania piętrowo, nadaje się do mycia w zmywarce. Do pieców parowych, Bemar i Chłodzenia w gastronomii i żywieniu zbiorowym.

Cechy

• Pojemność:	5.5 l
• Możliwość ustawiania piętrowo:	Tak
• Wersja:	Z perforacją (dziurkowaniem)
• Krawędź wzmocniona:	Nie
• Właściwości:	-
• Powierzchnia:	Połysk
• Głębokość pojemnika:	65 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. 65 mm
• waga:	0,9 kg

Pojemnik GN, 2/3-65, perforowany

produkty dodatkowe

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

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