

Teglia 2/1GN, 20 mm



- ▶ Gastronorm: 2/1 GN
- ▶ Profondità del contenitore: 20 mm
- ▶ Impilabile



Descrizione

Teglia in acciaio inossidabile 2/1 GN, piatta, profondità 20 mm, 6,9 litri, superficie satinata – Norma EN 631, serie Top Line. Per forni combinati e forni tradizionali. La teglia 2/1 GN più piatta per la massima densità di inserimento in caso di prodotti da forno con ripieni sottili e presentazioni.

Funzioni

• Contenuto:	6.9 litro/litri
• Impilabile:	Sì
• Versione:	Senza perforazione
• Cerchio rinforzato:	Sì
• Proprietà:	-
• Superficie:	Seta opaco
• Profondità del contenitore:	20 mm
• Serie:	Linea Top
• Standard:	EN 631
• Gastronorm:	2/1 GN
• Materiale:	CNS 18/10
• Nota importante:	-
• Dimensioni:	L 650 x P 530 x A 20 mm
• Peso:	2,7 kg