

Pojemnik GN, 1/2-100, perforowany



Opis

Perforowany pojemnik GN 1/2 GN, głębokość 100 mm, pojemność 6,5 litra – CNS 18/10, norma EN 631, seria Top Line. Perforacja do odsączania i gotowania na parze. Możliwość układania w stosy. Do pieców konwekcyjno-parowych i podgrzewaczy typu bain-marie o formacie 1/2 GN, gdzie płyny powinny spływać w kontrolowany sposób.

Cechy

• Pojemność:	6.5 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:	1/2 GN
• Materiał:	CNS 18/10
• Ważna wskazówka:	-
• wymiary:	szer. 325 x gł. 265 x wys. 95 mm
• waga:	0,72 kg

Pojemnik GN, 1/2-100, perforowany produkty dodatkowe

Blacha GN, 1/2 ze wzmocnioną kraw.

CNS
18/10



- Pojemność: 1.6 l
- Możliwość ustawiania piętrowo: Tak
- Wersja: Bez perforacji
- Krawędź wzmocniona: Tak
- Właściwości: -
- Powierzchnia: Jedwabisty mat
- Głębokość pojemnika: 20 mm

Nr art. A101190
GTIN 4015613271750

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

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