

Blacha 2/1GN, 20 mm



- ▶ Norma gastronomiczna: 2/1 GN
- ▶ Głębokość pojemnika: 20 mm
- ▶ Możliwość ustawiania piętrowo



Opis

Blacha do pieczenia ze stali nierdzewnej 2/1 GN, płaska, głębokość 20 mm, pojemność 6,9 litra, powierzchnia satynowo-matowa – norma EN 631, seria Top Line. Do pieców konwekcyjno-parowych i piekarników. Najpłaska blacha 2/1 GN zapewniająca maksymalną gęstość wkładania przy cienko obłożonych wypiekach i prezentacjach.

Cechy

• Pojemność:	6.9 l
• Możliwość ustawiania piętrowo:	Tak
• Wersja:	Bez perforacji
• Krawędź wzmocniona:	Tak
• Właściwości:	-
• Powierzchnia:	Jedwabisty mat
• Głębokość pojemnika:	20 mm
• Seria:	Top Line
• Norma:	EN 631
• Norma gastronomiczna:	2/1 GN
• Materiał:	CNS 18/10
• Ważna wskazówka:	-
• wymiary:	szer. 650 x gł. 530 x wys. 20 mm
• waga:	2,7 kg