GN 1/2 container, geperforeerd code: 818145

Gemaakt van hoogwaardig AISI 304.
Dikte: 0,8 mm.
Versterkte randen met dezelfde dikte van 0,8 mm voor extra stevigheid.
Stevige uitvoering met glad afgewerkte randen.
Uitstekende weerstand tegen corrosie.
Geschikt voor heteluchtovens, koelkasten, bain-marie-systemen en chafing dishes.
Temperatuurbereik: -40°C tot 300°C.
Geschikt voor contact met levensmiddelen. Geperforeerde bodem.
Bakken met een diepte van 100 mm of meer zijn naast de bodem ook aan de zijkanten geperforeerd.
De geoptimaliseerde binnenradius in de hoeken vergroot de bruikbare inhoud.
Stapelbaar.

- De consistente materiaaldikte van 0,8 mm, inclusief de bovenrand, zorgt voor extra stevigheid en behoud van vorm.
- De geperforeerde uitvoering maakt snel uitlekken en spoelen mogelijk.
- Breed temperatuurbereik van -40°C tot 300°C.





Code	Liter	Height (W)
818145	4	65