

Roeder Gastrotechnik An der Ziegelei 2 53127 Bonn

Tel.: +49 228 / 522 69 247 kontakt@gastro-roeder.de

▼ Direkt zum Shop ▼

https://gastro-roeder.de

Übersicht

Produktnummer: R03-7028040



Preis

14,00 €*

16,33 €* (14.27% gespart)

Preise exkl. MwSt. zzgl. Versandkosten







Roeder Gastrotechnik An der Ziegelei 2 53127 Bonn Tel: +49 228 / 522 69

Tel.: +49 228 / 522 69 247 kontakt@gastro-roeder.de

▼ Direkt zum Shop ▼

https://gastro-roeder.de

Beschreibung

Aus Edelstahl 18/10Gastronorm: GN: 2/8

Tiefe: 40 mmVolumen: 1,00 LiterMaße: 325 x 132 mm

Stapelbar, Industriestandard
DIN 66075 bzw. EuroNorm 631-1
Ausgangsmaterialstärke: 0,8 mm

Schwere Qualität



Roeder Gastrotechnik An der Ziegelei 2 53127 Bonn Tel.: +49 228 / 522 69 247

kontakt@gastro-roeder.de

▼ Direkt zum Shop ▼



Produktinformationen

Anwendungsbereich:	Lebensmittel Lagerung, Lebensmittel kühlen, Speisen Kühlen, Speisen Lagerung, Speisen Präsentation, Speisen Warmhalten
Ausführung:	lebensmittelgeeignet, stapelbar
Herdarten:	Backofenfest, Für Kombidämpfer geeignet
Gastronorm:	GN 2/8
Volumen:	1,00 Liter
GN Ausführung:	geschlossen
GN Serien:	GN Serie 70 - 18/10 - geschlossen
GN Tiefe:	40 mm
Produktqualität:	Schwere Qualität
Material:	Edelstahl 18/10
Reinigung:	spülmaschinengeeignet
Verfügbarkeit ca.:	ca. 2 - 5 Arbeitstage
Versand:	Paketversand