

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

GN Behälter perforiert GN 1/1 - 20 mm tief - Volumen 2,5 Liter Contacto

Produktnummer: R03-7311020



Preis

27,10 €*

32,79 €* (17.35% gespart)

Preise exkl. MwSt. zzgl. Versandkosten





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

Beschreibung

- Aus Edelstahl 18/10
- DIN 66075 bzw. EuroNorm 631-1
- Stapelbar, gelochte Bodenfläche
- Ab 100 mm Tiefe zusätzlich mit Wandlochung
- Lochdurchmesser 3 mm

Tiefe: 20 mmVolumen: 2,5 LiterGastronorm: GN 1/1

Schwere Qualität



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

kontakt@gastro-roeder.de

▼ Direkt zum Shop ▼



Produktinformationen

| Geschäftsart: | Catering, Hotelbetrieb, Kantine |
|--------------------|---|
| Anwendungsbereich: | Speisen Herstellung, Speisen Warmhalten |
| Tätigkeitsbereich: | dämpfen, erwärmen, kochen |
| Ausführung: | lebensmittelgeeignet, stapelbar |
| Herdarten: | Backofenfest, Für Kombidämpfer geeignet |
| Gastronorm: | GN 1/1 |
| Volumen: | 2,50 Liter |
| GN Ausführung: | perforiert |
| GN Tiefe: | 20 mm |
| Produktqualität: | Schwere Qualität |
| Material: | Edelstahl 18/10 |
| Reinigung: | spülmaschinengeeignet |
| Verfügbarkeit ca.: | ca. 2 - 5 Arbeitstage |
| Versand: | Paketversand |