

Übersicht

GN Behälter perforiert GN 1/1 - 100 mm tief - Volumen 14,0 Liter



Produktnummer: R03-7311100

Preis

37,90 €*

47,62 €* (20.41% gespart)

Preise exkl. MwSt. zzgl. Versandkosten



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: 100 mm
- Volumen: 14,0 Liter
- Gastronorm: GN 1/1

Schwere Qualität

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:	14,00 Liter
GN Ausführung:	perforiert
GN Tiefe:	100 mm
Produktqualität:	Schwere Qualität
Material:	Edelstahl 18/10
Reinigung:	spülmaschinengeeignet
Verfügbarkeit ca.:	ca. 2 - 5 Arbeitstage
Versand:	Paketversand