

Übersicht

GN Behälter perforiert GN 1/2 - 40 mm tief - Volumen **contacto** 2,0 Liter



Produktnummer: R03-7312040



Preis

17,50 €

20,72 € (15.54% 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: 40 mm
- Volumen: 2,0 Liter
- Gastronorm: GN 1/2

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 1/2 |
| Volumen: | 2,00 Liter |
| GN Ausführung: | perforiert |
| GN Tiefe: | 40 mm |
| Produktqualität: | Schwere Qualität |
| Material: | Edelstahl 18/10 |
| Reinigung: | spülmaschinengeeignet |
| Verfügbarkeit ca.: | ca. 2 - 5 Arbeitstage |
| Versand: | Paketversand |