

Übersicht

GN Behälter perforiert GN 1/4 - 100 mm tief - Volumen 2,8 Liter



Produktnummer: R03-7314100



Preis

21,20 €

~~25,22 €~~ (15.94% 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: 2,8 Liter
- Gastronorm: GN 1/4

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 1/4
Volumen:	2,80 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