

## Übersicht

# GN Behälter perforiert GN 2/3 - 20 mm tief - Volumen **contacto** 1,5 Liter



Produktnummer: R03-7323020



### Preis

**23,80 €**

~~28,62 €~~ (16.84% 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: 20 mm
- Volumen: 1,5 Liter
- Gastronorm: GN 2/3

### Schwere Qualität

## Produktinformationen

<b>Geschäftsart:</b>	Catering, Hotelbetrieb, Kantine
<b>Anwendungsbereich:</b>	Speisen Herstellung, Speisen Warmhalten
<b>Tätigkeitsbereich:</b>	dämpfen, erwärmen, kochen
<b>Ausführung:</b>	lebensmittelgeeignet, stapelbar
<b>Herdarten:</b>	Backofenfest, Für Kombidämpfer geeignet
<b>Gastronorm:</b>	GN 2/3
<b>Volumen:</b>	1,50 Liter
<b>GN Ausführung:</b>	perforiert
<b>GN Tiefe:</b>	20 mm
<b>Produktqualität:</b>	Schwere Qualität
<b>Material:</b>	Edelstahl 18/10
<b>Reinigung:</b>	spülmaschinengeeignet
<b>Verfügbarkeit ca.:</b>	ca. 2 - 5 Arbeitstage
<b>Versand:</b>	Paketversand