

Übersicht

GN Behälter perforiert GN 2/3 - 20 mm tief - Volumen 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

Geschäftsart:	Catering, Hotelbetrieb, Kantine
Anwendungsbereich:	Speisen Herstellung, Speisen Warmhalten
Tätigkeitsbereich:	dämpfen, erwärmen, kochen
Ausführung:	lebensmittelgeeignet, stapelbar
Herdarten:	Backofenfest, Für Kombidämpfer geeignet
Gastronorm:	GN 2/3
Volumen:	1,50 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