

Roeder Gastrotechnik An der Ziegelei 2 53127 Bonn

Tel.: +49 228 / 522 69 247 kontakt@gastro-roeder.de

▼ Direkt zum Shop ▼

https://gastro-roeder.de

Übersicht

GN Behälter perforiert GN 2/3 - 150 mm tief - Volumen 13,0 Liter



Produktnummer: R03-7323150



Preis

54,90 €*

71,55 €* (23.27% gespart)

Preise exkl. MwSt. zzgl. Versandkosten







Roeder Gastrotechnik An der Ziegelei 2 53127 Bonn

Tel.: +49 228 / 522 69 247 kontakt@gastro-roeder.de

▼ Direkt zum Shop ▼

https://gastro-roeder.de

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: 150 mmVolumen: 13,0 LiterGastronorm: GN 2/3

Schwere Qualität



Roeder Gastrotechnik An der Ziegelei 2 53127 Bonn Tel.: +49 228 / 522 69 247

kontakt@gastro-roeder.de

▼ Direkt zum Shop ▼



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:	13,00 Liter
GN Ausführung:	perforiert
GN Tiefe:	150 mm
Produktqualität:	Schwere Qualität
Material:	Edelstahl 18/10
Reinigung:	spülmaschinengeeignet
Verfügbarkeit ca.:	ca. 2 - 5 Arbeitstage
Versand:	Paketversand