

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

# Bräter Aluguss PTFE - GN 1/1 - AluChef® - Farbe grau



Produktnummer: R03-6985535



#### **Preis**

169,00 €\*

270,00 €\* (37.41% gespart)



Preise exkl. MwSt. zzgl. Versandkosten





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

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

### ▼ Direkt zum Shop ▼

#### https://gastro-roeder.de

## **Beschreibung**

Aus Aluminiumguss

• Innen PTFE-Antihaft-Oberfläche

• Gastronorm: GN 1/1

• Maße (BxTxH): 530x325x65 mm

Volumen: 8,5 LiterAußen farbig emailliert

• Gut stapelbar

• Mit zwei Induktionsflächen Ø 20 cm

• Farbe außen: grau

Die Vorteile der Ausführung in Aluguss gegenüber Eisenguss sind deutlich: Innen findet sich eine echte Antihaft-Beschichtung, die auf Eisenguss so nicht aufzubringen wäre. Die Geschirre sind wesentlich leichter und damit viel einfacher zu nutzen.

Die Induktionsfähigkeit ist wesentlich effizienter und zielgerichteter. Die Pfannen erhitzen sich wesentlich schneller als Eisengussgeschirre. Ideal für den Einsatz in der Küche oder am Buffet. Eine attraktive Alternative zum klassischen Chafing-Dish.



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

## **Produktinformationen**

Anwendungsbereich:	Speisen Herstellung
Tätigkeitsbereich:	braten, schmoren
Ausführung:	stapelbar
Herdarten:	Backofenfest, Elektoherd geeignet, Gasherd geeignet, Induktionsgeeignet
Gastronorm:	GN 1/1
Volumen:	8,50 Liter
GN Ausführung:	antihaft
GN Länge:	530 mm
GN Tiefe:	65 mm
Farbe:	grau
Material:	Aluminium PTFE, Aluminiumguss
Oberfläche:	antihaftbeschichtet
Verfügbarkeit ca.:	ca. 2 - 5 Arbeitstage
Versand:	Paketversand