

Blacha 1/1GN, 20 mm



Opis

Blacha ze stali nierdzewnej 1/1 GN, płaska, głębokość 20 mm, pojemność 3,5 litra – matowa, krawędź wzmocniona, norma EN 631. Do pieców konwekcyjno-parowych, chłodzenia i utrzymywania świeżości. Minimalna wysokość zapewnia maksymalną gęstość wkładania do pieca. Sprawdzone profesjonalne wyposażenie podstawowe do kuchni przemysłowych i piekarni.

Cechy

• Pojemność:	3.5 l
• Możliwość ustawiania piętrowo:	Tak
• Wersja:	Bez perforacji
• Krawędź wzmocniona:	Tak
• Właściwości:	-
• Powierzchnia:	Jedwabisty mat
• Głębokość pojemnika:	20 mm
• Seria:	Top Line
• Norma:	EN 631
• Norma gastronomiczna:	1/1 GN
• Materiał:	CNS 18/10
• Ważna wskazówka:	-
• wymiary:	szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm
• waga:	1,5 kg

Blacha 1/1GN, 20 mm produkty dodatkowe

Papier pergaminowy 1/1 GN



- Jednostka zamówienia: 1 karton (500 arkuszy)
- Dostosowane do GN: Tak
- Format na arkusz: 1/1 GN, szer. 530 x gł. 325 mm
- Odporność na wysoką temperaturę do: 220 °C
- Materiał: Papier
- Ważna wskazówka: -

Nr art. 150687
GTIN 4015613711423