

GN-Behälter gelocht GN 1/2 - 100 Edelstahl

Modell	SAP -Code	00001227
GND 1/2-100	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Gastrobehälter

– Material: AISI 304



Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



GN-Behälter gelocht GN 1/2 - 100 Edelstahl

Modell	SAP -Code	00001227
GND 1/2-100	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Gastrobehälter

GN-Behälter gelocht GN 1/2 - 100 Edelstahl

Modell	SAP -Code	00001227
GND 1/2-100	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Gastrobehälter

1

Edelstahl AISI 304

hygienische Harmlosigkeit

- Hygienische Sicherheit von vorbereiteten Produkten
- Dank materieller und abgerundeter Ecken sehr einfach wartung

2

1 mm Dicke

Robustheit

- Sehr langes Leben und anspruchsvolles Verkehr und grobe Handhabung
- Verdrehen Sie bei der Handhabung keine höhere Sicherheit

3

Perforiert

perforierter Karosseriekörper

- Perfekte Dampfdurchlässigkeit für das Kochen von Gemüse und Dampfschalen geeignet

GN-Behälter gelocht GN 1/2 - 100 Edelstahl

Modell	SAP -Code	00001227
GND 1/2-100	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Gastrobehälter

1. SAP -Code:

00001227

8. Bruttohöhe [MM]:

300

2. Netzbreite [MM]:

325

9. Bruttogewicht [kg]:

1.10

3. Nettentiefe [MM]:

265

10. Material:

AISI 304

4. Nettohöhe [MM]:

100

11. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

5. Nettogewicht / kg:

0.80

12. GN -Gerätetiefe:

100

6. Bruttobreite [MM]:

350

13. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/2

7. Grobtiefe [MM]:

540

14. Materialstärke der Geräte [MM]:

0,7