

GN-Behälter gelocht GN 2/1 - 20 Edelstahl

Modell GND 2/1-20	SAP -Code	00001311
	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Gastrobehälter

– Material: AISI 304



Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



GN-Behälter gelocht GN 2/1 - 20 Edelstahl

Modell GND 2/1-20	SAP -Code	00001311
	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Gastrobehälter

GN-Behälter gelocht GN 2/1 - 20 Edelstahl

Modell	SAP -Code	00001311
GND 2/1-20	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 2/1 - 20 Edelstahl

Modell	SAP -Code	00001311
GND 2/1-20	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Gastrobehälter

1. SAP -Code:

00001311

8. Bruttohöhe [MM]:

100

2. Netzbreite [MM]:

530

9. Bruttogewicht [kg]:

2.83

3. Nettentiefe [MM]:

650

10. Material:

AISI 304

4. Nettohöhe [MM]:

20

11. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

5. Nettogewicht / kg:

2.53

12. GN -Gerätetiefe:

20

6. Bruttobreite [MM]:

660

13. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 2/1

7. Grobtiefe [MM]:

540

14. Materialstärke der Geräte [MM]:

0,9