

Übersicht

GN-Behälter 1/2 perforiert - Tiefe 100 mm



Produktnummer: R03-6112100



Preis

13,40 €*

~~15,68 €*~~ (14.54% gespart)

Preise exkl. MwSt. zzgl. Versandkosten

Beschreibung

- Aus Edelstahl, DIN 66075 bzw. EuroNorm 631-1
- Ausgangsmaterialstärke 0,6-0,8 mm
- Lochdurchmesser 4 mm
- Ab 100 mm Tiefe mit Seitenlochung
- Gastronorm: GN 1/2
- Tiefe: 100 mm
- Stapelbar
- Spülmaschinengeeignet

Produktinformationen

Geschäftsart:	Catering, Hotelbetrieb, Kantine, Restaurant
Anwendungsbereich:	Lebensmittel Lagerung, Speisen Herstellung, Speisen Warmhalten
Herdarten:	Backofenfest, Für Kombidämpfer geeignet
Gastronorm:	GN 1/2
Volumen:	6,50 Liter
GN Ausführung:	perforiert
GN Tiefe:	100 mm
Produktqualität:	Mittelschwere Qualität
Material:	Edelstahl / Inox
Reinigung:	spülmaschinengeeignet
Verfügbarkeit ca.:	ca. 2 - 5 Arbeitstage
Versand:	Paketversand