

Roeder Gastrotechnik An der Ziegelei 2 53127 Bonn

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

▼ Direkt zum Shop ▼

https://gastro-kochshop.de

Übersicht

Produktnummer: R03-6112150



Preis

19,50 €*

23,22 €* (16.02% gespart)

Preise exkl. MwSt. zzgl. Versandkosten



Roeder Gastrotechnik An der Ziegelei 2 53127 Bonn

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



https://gastro-kochshop.de

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: 150 mmStapelbar
- Spülmaschinengeeignet

Produktinformationen

Geschäftsart:	Catering, Hotelbetrieb, Kantine, Restaurant
Anwendungsbereich:	Lebensmittel Lagerung, Speisen Herstellung, Speisen Warmhalten
Herdarten:	Backofenfest, Für Kombidämpfer geeignet
Gastronorm:	GN 1/2
Volumen:	9,50 Liter
GN Ausführung:	perforiert
GN Tiefe:	150 mm
Produktqualität:	Mittelschwere Qualität
Material:	Edelstahl / Inox
Reinigung:	spülmaschinengeeignet
Verfügbarkeit ca.:	ca. 2 - 5 Arbeitstage
Versand:	Paketversand