

Link do produktu: <https://mamywszystko.net/pojemnik-gn-profi-line-stalowy-40c-do-300c-gn-24-wys-150mm-hendi-801840-p-12228.html>



Pojemnik GN Profi Line stalowy -40C do +300C GN 2/4 wys. 150mm - Hendi 801840

Cena brutto	180,12 zł
Cena netto	146,44 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	801840
Kod producenta	801840
Kod EAN	8711369801840
Sku	1005149

Opis produktu

Numer producenta: **Hendi 801840**

Bardzo wytrzymały pojemnik GN ze stali nierdzewnej z serii Profi Line marki Hendi to naczynie, które znajdzie zastosowanie w restauracjach, hotelach, barach mlecznych oraz innych lokalach i punktach gastronomicznych.

Cechy i funkcje:

- - seria Profi Line,
- - wykonany z bardzo wytrzymałej stali nierdzewnej 18/10,
- - zaokrąglone krawędzie ułatwiają utrzymanie w czystości,
- - odporny na korozję,
- - odporność na wysokie i niskie temperatury (od -40 do 300 st. C),
- - zmniejszony wewnętrzny promień zwiększa pojemność maksymalną,
- - można myć w zmywarkach,
- - zgodne z najbardziej restrykcyjnymi przepisami dotyczącymi kontaktu z żywnością - **spełnia wymogi sanitarne**,
- - może być używany w piecach konwekcyjnych, lodówkach, beamarach, podgrzewaczach,
- - wygodne piętrowanie,
- - pojemność: 8,6 l,
- - grubość: 0,7 mm,
- - wymiary (DxSxW): 530 x 162 x 150 mm.

W zestawie:- pojemnik GN 2/4