

Link do produktu: <https://mamywszystko.net/pojemnik-gn-profi-line-stalowy-40c-do-300c-gn-24-wys-20mm-hendi-801871-p-12231.html>



## Pojemnik GN Profi Line stalowy -40C do +300C GN 2/4 wys. 20mm - Hendi 801871

Cena brutto	<b>76,38 zł</b>
Cena netto	<b>62,10 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Numer katalogowy	<b>801871</b>
Kod producenta	<b>801871</b>
Kod EAN	<b>8711369801871</b>
Sku	<b>1005152</b>

### Opis produktu

Numer producenta: **Hendi 801871**

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: 1,2 l,
- - grubość: 0,7 mm,
- - wymiary (DxSxW): 530 x 162 x 20 mm.

**W zestawie:-** pojemnik GN 2/4