HENDI
Tools for Chefs

Kontejner GN 1/1 code: 806135

Extra odolné díky speciálně zesíleným rohům, ve kterých jsou vyryté velikosti GN.
Hladké hrany, snadno čistitelné.
Vhodné do konvektomatů, ledniček, bain-marie systémů a chafingů. Nádoba GN 1/1 Kitchen Line se používá pro pohodlné a bezpečné skladování potravin v profesionálním stravování.
Konstrukce z nerezové oceli zajišťuje odolnost i při intenzivním používání nádoby.

Díky vysoké teplotní odolnosti (od -40 °C do 300 °C) je nádoba na potraviny vhodná pro použití v konvektomatech, chladničkách, bemarech a ohřívačích.
Bezpečnost při používání je dále zajištěna zesílenou přírubou kontejneru.
Pohodlné skladování díky možnosti stohování.
Hladké hrany usnadňují čištění nádoby.
Lze mýt v myčce nádobí.
Nádoba pro veřejné stravování GN 1/1 má na přírubě označení velikosti.





SPECIFIKACE

Velikost GN	GN11	Vhodné pro	Kontakt s potravinami, Trouba, Profesionální myčka nádobí, Vodní lázeň
Typ balení	Nálepka	Tloušťka (mm)	0.6
Prodejní množství balení	1	Maximální objem (L)	14
Délka (mm)	530	Využitelný objem (l)	14
Šířka (mm)	325		
Výška (mm)	100		
Měření	(H)100		

PŘEPRAVNÍ SPECIFIKACE

EAN	8711369806135	Šířka exportní krabice (mm)	345
Kód Intrastat	73239300	Výška exportního kartonu (mm)	228
Množství na exportní karton	6	Země původu	Čína
Prodejní jednotky na paletu	210	Balicí množství GS1	1
Délka exportní krabice (mm)	550	Hrubá hmotnost (kg)	1.06
		Čistá hmotnost (kg)	1.06