HENDI
Tools for Chefs

Kontejner GN 1/1 code: 806142

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
Typ balení	Nálepka
Prodejní množství balení	1
Délka (mm)	530
Šířka (mm)	325
Výška (mm)	150
Měření	(H)150

Vhodné pro	Kontakt s potravinami, Trouba, Profesionální myčka nádobí, Vodní lázeň
Tloušťka (mm)	0.7
Maximální objem (L)	21
Využitelný objem (l)	21

PŘEPRAVNÍ SPECIFIKACE

EAN	8711369806142
Kód Intrastat	73239300
Množství na exportní karton	6
Prodejní jednotky na paletu	144
Délka exportní krabice (mm)	550

Šířka exportní krabice (mm)	345
Výška exportního kartonu (mm)	285
Země původu	Čína
Balicí množství GS1	1
Hrubá hmotnost (kg)	1.535
Čistá hmotnost (kg)	1.535