HENDI
Tools for Chefs

Kontejner GN 1/1 code: 806128

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)	9
Délka (mm)	530	Využitelný objem (l)	9
Šířka (mm)	325		
Výška (mm)	65		
Měření	(H)65		

PŘEPRAVNÍ SPECIFIKACE

EAN	8711369806128	Šířka exportní krabice (mm)	345
Kód Intrastat	73239300	Výška exportního kartonu (mm)	158
Množství na exportní karton	6	Země původu	Čína
Prodejní jednotky na paletu	270	Balicí množství GS1	1
Délka exportní krabice (mm)	550	Hrubá hmotnost (kg)	0.848
		Čistá hmotnost (kg)	0.848