HENDI
Tools for Chefs

Kontejner GN 1/2 code: 806357

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. Pojemnik GN 1/2 Kitchen Line służy do wygodnego i bezpiecznego przechowywania żywności w profesjonalnej gastronomii.
Wykonanie ze stali nierdzewnej zapewnia trwałość nawet podczas intensywnego użytkowania pojemnika.

Dzięki dużej odporności termicznej (od –40°C do 300°C) pojemnik na żywność nadaje się do stosowania w piecach konwekcyjnych, lodówkach, bemarach i podgrzewaczach.
Bezpieczeństwo użytkowania zapewnia dodatkowo wzmocniony kołnierz pojemnika.
Wygodny w magazynowaniu dzięki możliwości piętrowego układania.
Gładkie krawędzie ułatwiają czyszczenie pojemnika.
Nadaje się do mycia w zmywarkach.
Pojemnik gastronomiczny GN 1/2 posiada oznaczenie rozmiaru na kołnierzu.





SPECIFIKACE

Velikost GN	GN12	Vhodné pro	Kontakt s potravinami, Trouba, Myčka, Vodní lázeň
Typ balení	Nálepka	Tloušťka (mm)	0.7
Prodejní množství balení	1	Maximální objem (L)	12.5
Délka (mm)	325	Využitelný objem (l)	12.5
Šířka (mm)	265		
Výška (mm)	200		
Měření	(H)200		

PŘEPRAVNÍ SPECIFIKACE

EAN	8711369806357	Šířka exportní krabice (mm)	355
Kód Intrastat	73239300	Výška exportního kartonu (mm)	355
Množství na exportní karton	12	Množství na vnitřní balení	6
Prodejní jednotky na paletu	240	Země původu	Čína
Délka exportní krabice (mm)	560	Balicí množství GS1	1

HENDI

Tools for Chefs

Délka vnitřního obalu (mm)	330	Hrubá hmotnost (kg)	1.063
Šířka obalu (mm)	275	Čistá hmotnost (kg)	1.063
Výška vnitřního obalu (mm)	345		