HENDI
Tools for Chefs

Kontejner GN 1/4 code: 806548

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 Kitchen Line GN 1/4 se používá pro pohodlné a bezpečné skladování potravin v profesionálním stravování.
Provedení 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 GN na 1/4 cateringu má na přírubě označení velikosti.





SPECIFIKACE

Velikost GN	GN14	Vhodné pro	Kontakt s potravinami, Trouba, Profesionální myčka nádobí, Vodní lázeň
Typ balení	Nálepka	Tloušťka (mm)	0.7
Prodejní množství balení	1	Maximální objem (L)	4
Délka (mm)	265	Využitelný objem (l)	4
Šířka (mm)	162		
Výška (mm)	150		
Měření	(H)150		

PŘEPRAVNÍ SPECIFIKACE

EAN	8711369806548	Šířka exportní krabice (mm)	355
Kód Intrastat	73239300	Výška exportního kartonu (mm)	308
Množství na exportní karton	24	Množství na vnitřní balení	6
Prodejní jednotky na paletu	480	Země původu	Čína
Délka exportní krabice (mm)	560	Balicí množství GS1	1

HENDI
Tools for Chefs

Délka vnitřního obalu (mm)	272	Hrubá hmotnost (kg)	0.517
Šířka obalu (mm)	170	Čistá hmotnost (kg)	0.517
Výška vnitřního obalu (mm)	288		