HENDI
Tools for Chefs

Kontejner GN 1/9 code: 806739

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 1/9 Kitchen Line 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 pro zásobování GN 1/9 má na přírubě označení velikosti.





SPECIFIKACE

Velikost GN	GN19	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)	1
Délka (mm)	176	Využitelný objem (l)	1
Šířka (mm)	108		
Výška (mm)	100		
Měření	(H)100		

PŘEPRAVNÍ SPECIFIKACE

EAN	8711369806739	Šířka exportní krabice (mm)	375
Kód Intrastat	73239300	Výška exportního kartonu (mm)	248
Množství na exportní karton	48	Množství na vnitřní balení	6
Prodejní jednotky na paletu	1152	Země původu	Čína
Délka exportní krabice (mm)	490	Balicí množství GS1	1

HENDI
Tools for Chefs

Délka vnitřního obalu (mm)	225	Hrubá hmotnost (kg)	0.175
Šířka obalu (mm)	180	Čistá hmotnost (kg)	0.175
Výška vnitřního obalu (mm)	114		