

Container GN 1/2 geperforeerd

802441

Gastronormbakken van hoge kwaliteit roestvaststaal 18/10.
Zeer solide design. Gladde randen, eenvoudig te reinigen.
Geschikt voor gebruik in ovens, koelkasten, bain-marie systemen en chafing dishes.

Geperforeerde bodem. Als de container hoger is dan 100mm zijn de zijkanten ook geperforeerd.



Specificaties

Geschikt voor	: Voedselcontact, Oven, Vaatwasmachine, Bain-Marie
Temperatuurbestendig van (°C)	: -40°C
Temperatuurbestendig tot (°C)	: 300°C
Stapelbaar	: Ja
Materialen	: 18/10 Roestvast staal
Verpakt per	: 1
Verpakkingstype	: Sticker
Lengte (mm)	: 325
Breedte (mm)	: 265
Hoogte (mm)	: 40
Dikte (mm)	: 0.7
GN maat	: GN 1/2
Maximale inhoud (L)	: 2
Bruikbare inhoud (L)	: 2
Measurements	: (H)40

Transportspecificaties

EAN	: 8711369802441
Intrastat code	: 73239300
Gross weight (kg)	: 0.536
Nettogewicht (kg)	: 0.53
Sales units per pallet	: 880
Plastic packaging (gram)	: 6

HENDI B.V.
Innovatielaan 6
6745 XW De Klomp, The Netherlands
T: +31 (0)317 681 040
E: info@hendi.eu

HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Poland
T: +48 61 6587000
E: info@hendi.pl

HENDI GmbH
Ehring 15
5112 Lamprechtshausen, Austria
T: +43 (0) 6274 200 10 0
E: office.austria@hendi.eu

HENDI S.R.L.
Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Braşov, 500164, Romania
T: +40 268 320330
E: office@hendi.ro

PKS HENDI South East Europe SA
5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Greece
T: +30 210 4839700
E: info@pks-hendi.com

HENDI Italia S.R.L.
Via Leonardo da Vinci 4
39100 Bolzano (BZ), Italy
T: 800 727 438
E: office.italy@hendi.eu