

Bac gastronorme GN 1/1 perforé

807132

Extra-fort grâce aux coins renforcés. La taille GN est marquée.
 Bords lisses, facile à nettoyer. Utilisable dans des fours à convection, réfrigérateurs, bain-maries et chafing dishes

Fond perforé. Côtés perforés d'une hauteur de 100 mm ou plus.



Caractéristiques

Convient à	: Contact alimentaire, Four, Lave-vaisselle, Bain-Marie
Résistant aux températures de (°C)	: -40°C
Résistant aux températures jusqu'à (°C)	: 250°C
Empilable	: Oui
Matières	: Inox
Emballé par	: 1
Type d'emballage	: Autocollant
Largeur (mm)	: 530
Profondeur (mm)	: 325
Hauteur (mm)	: 100
Epaisseur (mm)	: 0.6
Taille GN	: GN 1/1
Volume maximale (L)	: 14
Volume utilisable (L)	: 14
Measurements	: (H)100

Spécifications de transport

EAN	: 8711369807132
Intrastat code	: 73239300
Gross weight (kg)	: 1.08
Poids net (kg)	: 1.08
Export carton length (mm)	: 550
Export carton width (mm)	: 350
Export carton height (mm)	: 234
Quantity per export carton	: 6
Sales units per pallet	: 210

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