



Gastronorm-Behälter aus Edelstahl 1/2 GN h220100

Behälter aus rostfreiem Stahl 325 x 265 mm mit mattem Finish. Gastronorm-Behälter 1/2 GN nach EN 361. Erhältlich in verschiedenen Tiefen.

1/2 GN-Behälter aus Edelstahl mit matter Oberfläche; extrem haltbares und leicht zu reinigendes Material. Der Gastronormbehälter ist ideal für Hotels, Restaurants und Pizzerien und eignet sich für professionelle Backwagen und Speisenwärmer.

Der 1/2 GN-Behälter aus Edelstahl ist in den folgenden Größen erhältlich:

- Tiefe: 20 mm - Gewicht: 0,1 kg
- Tiefe: 40 mm - Fassungsvermögen: 2 Liter - Gewicht: 0,2 kg
- Tiefe: 65 mm - Fassungsvermögen: 4 lt - Gewicht: 0,25 kg
- Tiefe: 100 mm - Fassungsvermögen: 6,5 Liter - Gewicht: 0,55 kg
- Tiefe: 150 mm - Fassungsvermögen: 9,5 l - Gewicht: 0,4 kg
- Tiefe: 200 mm - Fassungsvermögen: 12,5 l - Gewicht: 0,5 kg

Technische Eigenschaften:

- Material: rostfreier Stahl
- Oberfläche: matt
- Abmessungen: Breite 325 mm x Länge 265 mm
- Größe: 1/2 GN
- Entspricht der Norm EN 631

Optional:

- Deckel für 1/2 GN-Behälter aus Edelstahl - Abmessungen: Breite 325 mm x Länge 265 mm - Gewicht: 0,25 kg

INFORMATIONEN

- **Garantie 1 Jahr**



**Gastronorm-Behälter aus Edelstahl
1/2 GN h220100**

Garantie: 1 Jahr