

GN-bak, 1/1, D100, geperforeerd



Beschrijving

Geperforeerde GN-bak 1/1 GN, 100 mm diep, 14 liter – CNS 18/10, norm EN 631, serie Top Line. Perforatie voor uitlekken en stomen. Stapelbaar. Voor combi-ovens, bain-maries en stoomtoepassingen, waar vloeistoffen moeten wegvloeien zonder het gerecht te beïnvloeden.

Kenmerken

• Inhoud:	14 liter
• Stapelbaar:	Ja
• Uitvoering:	Met perforatie (gaatjes)
• Verstevigde rand:	Nee
• Eigenschappen:	-
• Oppervlak:	Glanzend
• Diepte reservoir:	100 mm
• Serie:	Top Line
• Norm:	EN 631
• Gastronorm:	1/1 GN
• Materiaal:	CNS 18/10
• Belangrijke aanwijzing:	-
• Afmetingen:	B 530 x D 325 x H 100 mm
• Gewicht:	1,4 kg

GN-bak, 1/1, D100, geperforeerd

Ergänzungsprodukte

Tussenverbindingsstuk, 530 mm



- Belangrijke aanwijzing: -
- Afmetingen: B 530 x D 20 x H 35 mm
- Gewicht: 0,15 kg

Art.-Nr A120602
GTIN 4016098101198

Bakblik 1/1GN, 20 mm

CNS
18/10



- Inhoud: 3.5 liter
- Stapelbaar: Ja
- Uitvoering: Zonder perforatie
- Verstevigde rand: Ja
- Eigenschappen: -
- Oppervlak: Zijdeglans mat
- Diepte reservoir: 20 mm

Art.-Nr A101185
GTIN 4015613271729

Tussenverbindingsstuk, 325 mm



- Belangrijke aanwijzing: -
- Afmetingen: B 330 x D 20 x H 35 mm
- Gewicht: 0,1 kg

Art.-Nr A120601
GTIN 4016098101181