

## Blech 1/1GN, 20 mm



### Beschreibung

Edelstahl-Blech 1/1 GN, flach 20 mm tief, 3,5 Liter – seidenmatt, verstärkter Rand, Norm EN 631. Für Kombidämpfer, Kühl- und Frischhaltung. Minimale Höhe schafft maximale Einschubdichte im Ofen. Bewährte Profi-Grundausrüstung für Großküche und Bäckerei.

### Features

• Inhalt:	3.5 Liter
• Stapelbar:	Ja
• Ausführung:	Ohne Perforation
• Verstärkter Rand:	Ja
• Eigenschaften:	-
• Oberfläche:	Seidenmatt
• Tiefe Behälter:	20 mm
• Serie:	Top Line
• Norm:	EN 631
• Gastronorm:	1/1 GN
• Material:	CNS 18/10
• Wichtiger Hinweis:	-
• Maße:	B 530 x T 325 x H 20 mm
• Gewicht:	1,5 kg

## Blech 1/1GN, 20 mm Ergänzungsprodukte

### Kochpergament 1/1 GN



- Bestellmengeneinheit: 1 Karton (500 Bögen)
- GN-fähig: Ja
- Format je Bogen: 1/1 GN, B 530 x T 325 mm
- Hitzebeständig bis: 220 °C
- Material: Papier
- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 530 x T 325 x H 1 mm

Art.-Nr. 150687  
GTIN 4015613711423