

GN-Behälter, 2/3, T65, gelocht



Beschreibung

Gelochter Gastronorm-Behälter 2/3 GN, 65 mm tief, 5,5 Liter – CNS 18/10, Norm EN 631, Serie Top Line. Perforation ermöglicht Abtropfen und Dämpfen. Stapelbar, spülmaschinengeeignet. Für Dämpfer, Bain-Marie und Kühlung in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

Features

• Inhalt:	5.5 Liter
• Stapelbar:	Ja
• Ausführung:	Mit Perforation (gelocht)
• Verstärkter Rand:	Nein
• Eigenschaften:	-
• Oberfläche:	Glänzend
• Tiefe Behälter:	65 mm
• Serie:	Top Line
• Norm:	EN 631
• Gastronorm:	2/3 GN
• Material:	CNS 18/10
• Wichtiger Hinweis:	-
• Maße:	B 354 x T 325 x H 65 mm
• Gewicht:	0,9 kg

GN-Behälter, 2/3, T65, gelocht Ergänzungsprodukte

Zwischensteg, 325 mm



- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 330 x T 20 x H 35 mm
- Gewicht: 0,1 kg

Art.-Nr. A120601
GTIN 4016098101181

Zwischensteg, 530 mm



- Wichtiger Hinweis: -
- Maße: B 530 x T 20 x H 35 mm
- Gewicht: 0,15 kg

Art.-Nr. A120602
GTIN 4016098101198

GN Blech 2/3

CNS
18/10



- Inhalt: 2.3 Liter
- Stapelbar: Ja
- Ausführung: Ohne Perforation
- Verstärkter Rand: Ja
- Eigenschaften: -
- Oberfläche: Seidenmatt
- Tiefe Behälter: 20 mm

Art.-Nr. A101195
GTIN 4015613271781