

**HOLITY.COM**

Bacinella forata 2/3 GN per ristoranti h43135

Teglia Gastronorm forata 2/3 GN per mense. Realizzata in acciaio inox AISI 304 18/10. Misure: 353x325 mm. Disponibile in diverse profondità.

Bacinella 2/3GN perfetta per essere utilizzata presso ristoranti, tavole calde, pizzerie e mense per la conservazione e distribuzione di cibi di vario genere.

Il prodotto è resistente e facile da pulire in quanto realizzato in acciaio inox AISI 304 18/10.

La bacinella si presenta con foratura sul fondo ed è disponibile in diverse profondità:

- Prof. 20 mm
- Prof. 40 mm
- Prof. 65 mm

Caratteristiche tecniche:

- Materiale: acciaio inox AISI 304 18/10
- Foratura sul fondo
- Dimensioni: 2/3 GN
- Misure: 353 x 325 mm
- Sovrapponibili

INFORMAZIONI

Bacinella forata 2/3 GN per ristoranti h43135



Bacinella forata 2/3
GN per ristoranti
h43135
