



Teglia in acciaio inox 1/2 GN perforata h220112

Contenitore 1/2 GN realizzato in acciaio inox 18/10. Teglia perforata dalle misure standard conforme alla norma EN 631. Dimensioni: Larg.325 x Lung.265 mm.

Contenitore gastronomico perforato realizzato interamente in acciaio inox 18/10, materiale resistente ed estremamente igienico per garantire la massima sicurezza alimentare. Teglia 1/2 GN adatta per ristoranti, alberghi, mense e scuola di cucine ideale per carrelli portateglie, scaldavivande e piastre riscaldanti.

La teglia perforata 1/2 GN è disponibile nelle seguenti varianti:

- Profondità: 60 mm - Capacità: 4 lt - Peso: 0,65 Kg
- Profondità: 100 mm - Capacità: 6,5 lt - Peso: 0,7 Kg
- Profondità: 150 mm - Capacità: 9,5 lt - Peso: 0,95 Kg

Caratteristiche tecniche:

- Materiale: acciaio inox 18/10
- Teglia perforata
- Dimensioni: 1/2 GN
- Dimensioni: Larg. 325 x Lungh. 265 mm
- Conforme alle norme EN 631

Optional:

- Coperchio in acciaio inox 18/10 - Dimensioni: 325 x 265 mm - Peso: 0,45 Kg

INFORMAZIONI

- **Garanzia 1 anno**

