

Blech 2/1GN, 40 mm



- ▶ Gastronorm: 2/1 GN
- ▶ Tiefe Behälter: 40 mm
- ▶ Stapelbar



Beschreibung

Edelstahl-Backblech 2/1 GN, 40 mm tief, 10 Liter, seidenmatte Oberfläche mit verstärktem Rand. Norm EN 631, Serie Top Line. Für Kombidämpfer und Öfen in Großküchen – stapelbar, langlebig, spülmaschinengeeignet. Professionelle Grundausstattung für Bäckerei und Küche.

Features

| | |
|----------------------|-------------------------|
| • Inhalt: | 10 Liter |
| • Stapelbar: | Ja |
| • Ausführung: | Ohne Perforation |
| • Verstärkter Rand: | Ja |
| • Eigenschaften: | - |
| • Oberfläche: | Seidenmatt |
| • Tiefe Behälter: | 40 mm |
| • Serie: | Top Line |
| • Norm: | EN 631 |
| • Gastronorm: | 2/1 GN |
| • Material: | CNS 18/10 |
| • Wichtiger Hinweis: | - |
| • Maße: | B 650 x T 530 x H 40 mm |
| • Gewicht: | 2 kg |