HENDI
Tools for Chefs

Bac gastronorme GN 1/2 perforé code: 807330

Extra-fort grâce aux coins renforcées.
La taille GN est marquée.
Bords lisses, facile à nettoyer.

Utilisable dans des fours à convection, réfrigérateurs, bain-maries et chafing dishes Diamètre de perforation 4 mm.
Fond perforé.
Côtés perforés d'une hauteur de 100 mm ou plus.





CARACTÉRISTIQUES

Taille GN	GN12	Convient à	Contact alimentaire, Four, Lave-vaisselle professionnel, Bain-Marie
Type d'emballage	Autocollant	Epaisseur (mm)	0.6
Quantité d'emballage marketing	1	Volume maximale (L)	6.5
Largeur (mm)	325	Volume utilisable (L)	6.5
Profondeur (mm)	265		
Hauteur (mm)	100		
Dimensions	(H)100		

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369807330	Largeur de boîte d'exportation (mm)	355
Code Intrastat	73239300	Hauteur des cartons d'exportation (mm)	280
Quantité par carton d'exportation	12	Quantité par paquet intérieur	6
Unité de vente par palette	480	Pays d'origine	Chine
Longueur du carton d'exportation (mm)	560	Quantité d'emballage GS1	1
Longueur de l'emballage intérieur (mm)	330	Poids brut (kg)	0.56
Largeur emballage (mm)	275	Poids net (kg)	0.56

HENDI
Tools for Chefs

Hauteur de l'emballage intérieur (mm)	245