HENDI
Tools for Chefs

Bac gastronorme GN 1/2 perforé code: 802434

En inox 18/8 de haute qualité.
Structure très solide.
Bords lisses, facile à nettoyer.

Utilisable dans des fours à convection, des réfrigérateurs, des bain-maries et des chafing dishes 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)	0.7
Quantité d'emballage marketing	1	Volume maximale (L)	4
Largeur (mm)	325	Volume utilisable (L)	4
Profondeur (mm)	265		
Hauteur (mm)	65		
Dimensions	(H)65		

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369802434	Pays d'origine	Italie
Code Intrastat	73239300	Quantité d'emballage GS1	1
Unité de vente par palette	640	Poids brut (kg)	0.62
		Poids net (kg)	0.62