Dane aktualne na dzień: 27-11-2026 13:08

Link do produktu: https://sklep.megar.pl/pojemnik-gastronomiczny-ze-stali-nierdzewnej-gn-12-perforowany-rozna-glebokosc-mm-p-5246.html



Pojemnik gastronomiczny ze stali nierdzewnej GN 1/2, perforowany, różna głębokość (mm)

Producent	**Inox Macel**

Opis produktu

Dane techniczne:

1. możliwość stosowania w wysokich temperaturach od -20°C do 300°C
2. idealny do używania w piecach konwekcyjno-parowych - pełna perforacja, również narożników
3. perforowany
4. wykonany ze stali nierdzewnej o gr. 0,8 mm
5. wzmocnione krawędzie
6. możliwość stosowania pokryw ze stali nierdzewnej oraz poliwęglanowych

Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l
GN 1/2-20 perf.	32,5 x 26,5 x 2	1,2
GN 1/2-40 perf.	32,5 x 26,5 x 4	2
GN 1/2-65 perf.	32,5 x 26,5 x 6,5	4
GN 1/2-100 perf.	32,5 x 26,5 x 10	6,1
GN 1/2-150 perf.	32,5 x 26,5 x 15	9,2
GN 1/2-200 perf.	32,5 x 26,5 x 20	12

UWAGA!!
Przy zamówieniu podać oznaczenie pojemnika wg symbolu "Dostępne opcje", np. GN 1/2-65 perf.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Symbol: GN 1/2-100 perf. , GN 1/2-150 perf. , GN 1/2-20 perf. , GN 1/2-200 perf. , GN 1/2-40 perf. , GN 1/2-65 perf.