

Dane aktualne na dzień: 10-07-2026 23:13

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/pojemnik-gastronomiczny-ze-stali-nierdzewnej-gn-14-rozna-glebokosc-p-120.html>

Pojemnik gastronomiczny ze stali nierdzewnej GN 1/4, różna głębokość

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
3. wykonany ze stali nierdzewnej o gr. 0,8 mm
4. wzmocnione krawędzie
5. możliwość stosowania pokryw ze stali nierdzewne (także z uszczelką silikonową) oraz poliwęglanowych

Oznaczenie	Wymiary cm	Pojemność l
GN - 1/4-20	26,5 x 16,2 x 2	0,4
GN - 1/4-40	26,5 x 16,2 x 4	0,8
GN - 1/4-65	26,5 x 16,2 x 6,5	1,7
GN - 1/4-100	26,5 x 16,2 x 10	2,5
GN - 1/4-150	26,5 x 16,2 x 15	3,8
GN - 1/4-200	26,5 x 16,2 x 20	4,8

UWAGA!!

Przy zamówieniu podać oznaczenie pojemnika wg symbolu "Dostępne opcje", np. GN 1/4-65

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Symbol: GN 1/4-100 , GN 1/4-150 , GN 1/4-20 , GN 1/4-200 , GN 1/4-40 , GN 1/4-65