Dane aktualne na dzień: 25-11-2026 08:08

Link do produktu: https://sklep.megar.pl/pojemnik-gastronomiczny-ze-stali-nierdzewnej-gn-21-perforowany-rozna-glebokosc-mm-p-5247.html



Pojemnik gastronomiczny ze stali nierdzewnej GN 2/1, 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 2/1-20 perf.	65 x 53 x 2	4,4
GN 2/1-40 perf.	65 x 53 x 4	11
GN 2/1-65 perf.	65 x 53 x 6,5	18
GN 2/1-100 perf.	65 x 53 x 10	30
GN 2/1-150 perf.	65 x 53 x 15	42,8
GN 2/1-200 perf.	65 x 53 x 20	58

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

Produkt posiada dodatkowe opcje:

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