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

Link do produktu: https://sklep.megar.pl/pojemnik-gastronomiczny-ze-stali-nierdzewnej-gn-23-perforowany-rozna-glebokosc-mm-p-5248.html



Pojemnik gastronomiczny ze stali nierdzewnej GN 2/3, 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 2/3-20 perf.	35,2 x 32,5 x 2	1,4
GN 2/3-40 perf.	35,2 x 32,5 x 4	3,2
GN 2/3-65 perf.	35,2 x 32,5 x 6,5	5,8
GN 2/3-100 perf.	35,2 x 32,5 x 10	9
GN 2/3-150 perf.	35,2 x 32,5 x 15	13
GN 2/3-200 perf.	35,2 x 32,5 x 20	17

UWAGA!!
Przy zamówieniu podać oznaczenie pojemnika wg symbolu "Dostępne opcje", np. GN 2/3-65 perf.

Produkt posiada dodatkowe opcje:

Symbol: GN 2/3-100 perf. , GN 2/3-150 perf. , GN 2/3-20 perf. , GN 2/3-200 perf. , GN 2/3-40 perf. , GN 2/3-65 perf.