



Produktbeschreibung

Der Gastronorm-Behälter 1/2 aus Edelstahl AISI 201 überzeugt durch seine hohe Hitzebeständigkeit von -40°C bis 300°C. Ideal für Umluftöfen, Kühlschränke, Bain-Maries und Chafing Dishes geeignet. Die abgerundeten Kanten erleichtern die Reinigung und sorgen für eine stabile Ausführung. Die glatten Kanten tragen ebenfalls zur einfachen Reinigung bei. Perfekt für den Einsatz in Heißluftöfen, Kühl- und Tiefkühlschränken sowie Bain-Marie-Systemen und Chafing Dishes. Ein zuverlässiges und langlebiges Zubehör für jede professionelle Küche.

Produkteigenschaften

Einsatzbereich - für welche Branche:	Fitnessstudio etc., Schwimmbad etc., Sauna, Wellness etc., Indoorspielplatz etc., Partyservice, Catering etc., Bäckerei, Coffeeshop etc., Restaurant, Hotellerie etc., Altenheim, Kantine etc., Eisdiele, Eiscafé etc., Kiosk, Imbiss etc., Schausteller, Circus etc., Bistro, Ausflugslokal etc., Eventausstatter, Vermieter etc., Freizeitpark, Zoologischer Garten etc.
Farbe:	Edelstahl
Hersteller:	Hendi Gastroausstattung
Garantiezeiten:	24 Monate Vollgarantie
Länge:	26.5 mm
Breite:	32.5 mm
Höhe:	10 mm

[Zum Artikel: HEN800331](#)