

Link do produktu: <https://marketeuro.pl/pojemnik-gastronomiczny-perforowany-ze-stali-nierdzewnej-gn23-100-mm-p-75316.html>



## Pojemnik gastronomiczny perforowany ze stali nierdzewnej GN2/3 100 mm

Cena	<b>145,04 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Numer katalogowy	<b>1009285</b>
Kod producenta	<b>1009285</b>
Kod EAN	<b>4250928690852</b>

### Opis produktu

## Pojemnik gastronomiczny perforowany ze stali nierdzewnej GN2/3 100 mm

Pojemnik gastronomiczny GN2/3 o głębokości 100 mm to idealne rozwiązanie dla profesjonalnych restauracji oraz firm cateringowych. Dzięki perforowanemu dnu, doskonale sprawdzi się podczas gotowania na parze oraz odsączania mięsa.

Wykonany ze stali nierdzewnej, ten pojemnik charakteryzuje się wysoką odpornością na korozję i uszkodzenia. Gładka powierzchnia ułatwia czyszczenie, a materiał nie reaguje z żywnością, co zapewnia bezpieczeństwo w użytkowaniu.

Pojemnik może być używany w szerokim zakresie temperatur, od -20°C do 300°C. Dzięki temu nadaje się do pieczenia, podgrzewania w bęmarach oraz chłodzenia w lodówkach. Dodatkowo, spłaszczone krawędzie zapewniają wyższą wydajność cieplną.

Produkt został wzmocniony wyżłobieniami na obwodzie, co ułatwia piętrowanie pojemników. Zaokrąglone rogi i gładkie krawędzie minimalizują osadzanie się resztek, co znacząco upraszcza czyszczenie. Możliwość mycia w zmywarce sprawia, że utrzymanie go w czystości jest jeszcze prostsze.

### Cechy produktu:

- Głębokość: 100 mm, pojemność: 8,5 l
- Zakres temperatur: od -20°C do 300°C
- Trwała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Łatwe czyszczenie - możliwość mycia w zmywarce

### Parametry techniczne:

- Model: RCGN-P2/3X100
- Nr katalogowy: 10011057
- Stan artykułu: Nowy
- Materiał: Stal nierdzewna
- Typ pojemnika: GN 2/3
- Głębokość: 100 mm
- Grubość stali: 0,6 mm
- Pojemność: 8,5 l
- Wymiary (DxSxW): 35,5 x 33 x 10 cm
- Waga: 0,9 kg
- Wymiary wysyłki (DxSxW): 45 x 34 x 14 cm
- Waga wysyłki: 1,2 kg

---

## W zestawie:

- Pojemnik perforowany GN2/3
- Instrukcja PL