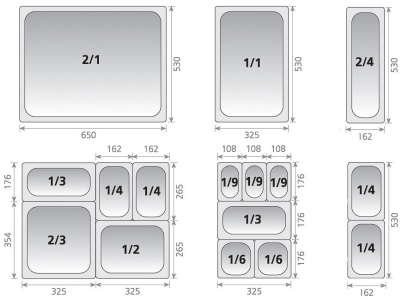
FICHA TÉCNICA

Referência 04326110202

Designação CONTENTOR GN 2/1x20MM 6.5LT AÇO 201 /6

CONTENTOR GN 2/1 | CONTAINER GN 2/1 | CONTENEUR GN 2/1





Modelo

GN 2/1

Referência	CxLxA - mm	Capacidade	Espessura	Cor	Temperatura	Pack	EAN
04326110202	650x530x20	6,5L	-	-	-	01/006	5603700047280

ANOTAÇÕES

Gastronorm é a medida standard utilizada em toda a Europa e possui tamanhos padrão de recipientes usados na indústria alimentar e hoteleira, especificados na norma EN 631.
O aço ANSI 201 é aconselhado para uso regular na confeção de alimentos. Não se aconselha para armazenamento de alimentos, nem para utilizações esporádicas. É ligeiramente mais leve que o aço 304, uma vez que devido à sua alta resistencia mêcânica permite espessuras mais finas. Não utilizar com alimentos e bebidas ácidas como molho de tomate, vinagre, sumo de limão; Não usar esponjas e produtos abrasivos na lavagem. Evitar impactos e mudanças bruscas de temperatura. Pode usar em banho-maria até 70ºC.

NOTES

Gastronorm is the standard measure used throughout Europeand has standard sizes of containers used in industry food and hotel, specified in standard EN 631.
ANSI 201 steel is recommended for regular use in food preparation. It is not recommended for food storage, nor for occasional use. It is slightly lighter than 304 steel, as its high mechanical strength allows for thinner thicknesses. Do not use with acidic foods or beverages, such as tomato sauce, vinegar, or lemon juice. Do not use abrasive sponges or cleaning products. Avoid impacts and sudden temperature changes. May be used in a water bath (bain-marie) at temperatures up to 70ºC.

REMARQUES

Gastronorm est la mesure standard utilisée dans toute le Europe et a des tailles standard de conteneurs utilisés dans le industrie alimentaire et hôtelier, spécifié dans la norme EN 631.
L'acier ANSI 201 est recommandé pour une utilisation régulière dans la préparation des aliments. Il est déconseillé pour le stockage des denrées alimentaires ainsi que pour des usages sporadiques. Il est légèrement plus léger que le acier 304, car sa haute résistance mécanique permet des épaisseurs plus fines. Ne pas utiliser avec des aliments et des boissons acides, tels que la sauce tomate, le vinaigre ou le jus de citron. Ne pas utiliser d'éponges ni de produits abrasifs pour le nettoyage. Éviter les chocs et les changements brusques de température. Peut être utilisé au bain-marie jusqu'à 70 °C.

CERTIFICADO PARA USO ALIMENTAR
Este produto cumpre com o Regulamento (CE) nº 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de outubro de 2004, sobre os materiais e objetos destinados a entrar em contato com alimentos.

COZINHA E PASTELARIA | KITCHEN & BAKING | CUISINE ET PÂTISSERIE

CONTENTORES GN | CONTAINERS | CONTENEURS GN

CONTENTORES | TAMPAS INOX | STAINLESS STEEL CONTAINERS | CONTENEURS INOX

28.03.2024