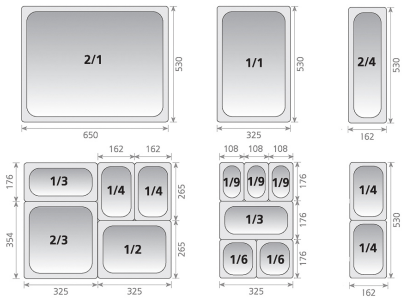
FICHA TÉCNICA

Referência 0434381320

Designação CONTENTOR GN 1/3X20MM 0.6 LT AÇO 304 (18/10)

CONTENTOR GN 1/3 | CONTAINER GN 1/3 | CONTENEUR GN 1/3



Modelo

GN 1/3

Referência	CxLxA - mm	Capacidade	Espessura	Cor	Temperatura	Pack	EAN
0434381320	176x325x20	0,6L	-	-	-40~300ºC	01/001	5603700248359

ANOTAÇÕES

Gastronorm (GN) 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 304 tem excelente resitentência à corrosão, sendo especialmente indicado para contacto com alimentos altamente corrosivos.
É ligeiramente mais pesado que o aço ANSI 201, uma vez que as espesssuras utilizadas são ligeiramente maiores.

NOTES

Gastronorm (GN) est la mesure standard utilisée dans toute le Europe et comprend des tailles standard de récipients utilisés dans les industries alimentaires et hôtelières, spécifiées dans la norme EN 631.
Le acier ANSI 304 possède une excellente résistance à la corrosion, ce qui le rend particulièrement adapté au contact avec des aliments très corrosifs.
Il est légèrement plus lourd que le acier ANSI 201, puisque les épaisseurs utilisées sont légèrement supérieures.

REMARQUES

Gastronorm (GN) is the standard measurement used throughout Europe and has standard sizes of containers used in the food and hotel industries, specified in the EN 631 standard.
ANSI 304 steel has excellent resistance to corrosion, making it especially suitable for contact with highly corrosive foods.
It is slightly heavier than ANSI 201 steel, since the thicknesses used are slightly greater.

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

17.04.2024