

FICHA TÉCNICA

Referência

0434381900

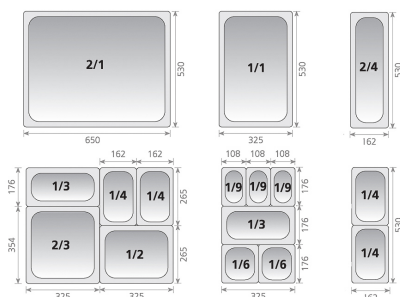
Designação

TAMPA GN 1/9 AÇO 304 (18/10) /54

TAMPA P/ GN

LID FOR GN

COUVERCLE P/ GN



Modelo

GN 1/9



Referência	CxLxA - mm	Capacidade	Espessura	Cor	Temperatura	Pack	EAN
0434381900	GN 1/9 176x108	-	-	-	-40~300°C	01/048	5603700245570

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 resistência à corrosão, sendo especialmente indicado para contacto com alimentos altamente corrosivos. É ligeiramente mais pesado que o aço ANSI 201, uma vez que as espessuras utilizadas são ligeiramente maiores.

NOTES

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.

REMARQUES

Gastronorm (GN) est la mesure standard utilisée dans toute la 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.



CERTIFICADO PARA USO ALIMENTAR

Este produto cumpre com o Regulamento (CE) n° 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
CONTENTORES GN
CONTENTORES | TAMPAS INOX

KITCHEN & BAKING
CONTAINERS
STAINLESS STEEL CONTAINERS

CUISINE ET PÂTISSERIE
CONTENEURS GN
CONTENEURS INOX