

[katalog](#)[über hendi](#)[contact & service](#)[Deutsch](#)

HENDI | Gastronorm-Behälter Kitchen Line

Der zusätzliche Silikonrand sorgt für einen luftdichten Sitz, hält Lebensmittel länger frisch und verhindert ein Auslaufen von Flüssigkeiten.

Vorteile

Luftdichte Passform.

Zur Aufbewahrung und Zubereitung von Lebensmitteln.

Mit Vakuumablassventil.

[Weitere Spezifikationen](#)



Code	GN-Größe	mm
807637	GN 1/3	325x176
807606	GN 1/1	530x325
807613	GN 2/3	354x325
807620	GN 1/2	265x325
807651	GN 1/9	156x142
807644	GN 1/4	265x162

Details

Spezifikationen

Spezifikationen

					
EAN	807637 8711369807637	807606 8711369807606	807613 8711369807613	807620 8711369807620	807651 8711369807
Länge (mm)	325	530	354	265	156
Abmessungen	325x176	530x325	354x325	265x325	156x142
Nettogewicht (kg)	0.390000	1.090000	0.690000	0.500000	0.190000
Bestelleinheit	1	1	1	1	1
Breite (mm)	176	325	325	325	142
Verpackungseinheit	1	1	1	1	1
GN-Größe	56	54	61	55	59
Produktblatt		Produktblatt			

Gastronorm-Behälter Kitchen Line



**Gastronorm-Behälter
1/1**

- Aus Edelstahl gefertigt.
- Hohe Hitzebeständigkeit (von -40°C bis 300°C).
- Geeignet für die Verwendung in Umluftöfen, Kühlschränken, Bain-Maries und Chafing Dishes.
- Verstärkter Flansch für Sicherheit und glatte Kanten für einfache Reinigung.



**Gastronorm-Behälter
2/3**

- Aus Edelstahl gefertigt.
- Hohe Hitzebeständigkeit (von -40°C bis 300°C).
- Geeignet für die Verwendung in Umluftöfen, Kühlschränken, Bain-Maries und Chafing Dishes.
- Verstärkter Flansch für Sicherheit und glatte Kanten für einfache Reinigung.



**Gastronorm-Behälter
1/2**

- Aus Edelstahl gefertigt.
- Hohe Hitzebeständigkeit (von -40°C bis 300°C).
- Geeignet für die Verwendung in Umluftöfen, Kühlschränken, Bain-Maries und Chafing Dishes.
- Verstärkter Flansch für Sicherheit und glatte Kanten für einfache Reinigung.



**Gastronorm-Behälter
1/3**

- Aus Edelstahl gefertigt.
- Hohe Hitzebeständigkeit (von -40°C bis 300°C).
- Geeignet für die Verwendung in Umluftöfen, Kühlschränken, Bain-Maries und Chafing Dishes.
- Verstärkter Flansch für Sicherheit und glatte Kanten für einfache Reinigung.



**Gastronorm-Behälter
1/4**

- Aus Edelstahl gefertigt.
- Hohe Hitzebeständigkeit (von -40°C bis 300°C).
- Geeignet für die Verwendung in Umluftöfen, Kühlschränken, Bain-Maries und Chafing Dishes.
- Verstärkter Flansch für Sicherheit und glatte Kanten für einfache Reinigung.