



Profil du produit

Couvercle de cuisson 1/2 inox avec découpés pour poignée

Le couvercle de cuisson avec poignée

Le couvercle de cuisson en acier inoxydable - adapté au stockage, à la régénération et au service chaud et froid. Avec une poignée fixe pour une manipulation aisée au buffet.

Utilisation efficace en combinaison avec les bacs de cuisson thermoplates® C sur le K|POT®, disponibles en tailles GN 1/1, 1/2, 2/3 et 1/3.

Coins arrondis pour un look parfait en combinaison avec les thermoplates® C arrondis et le K|POT®.

FICHE TECHNIQUE

Couvercle de cuisson 1/2 inox avec decoupés pour poignée



FICHE TECHNIQUE

Dimensions	325 x 265 x 59 mm
Matériel	acier inoxydable 1.4301 (CNS)
Poids	0,593 kg
Norm GN	GN 1/2
Épaisseur de matériau	0,8 mm
Exécution	avec poignée fixe
Lave-vaisselle.	Oui
Numéro d'article	84 01 21 37

USP

Avec une poignée fixe pour une manipulation aisée au buffet.

Disponibles en tailles GN 1/1, 1/2, 2/3 et 1/3.

Coins arrondis pour un look parfait en combinaison avec les thermoplates® C arrondis et le K|POT®.

Idéal pour le stockage, pour la régénération et pour le service chaud et froid.

Lave-vaisselle.