

Plaque perforée 2/3-AL



- ▶ Modèle
 - ✓ 2/3 GN
 - ✓ Aluminium



- ▶ Perforation
 - ✓ 3 mm
- ▶ Bord
 - ✓ 4 côtés, rabats

Description

La plaque perforée en aluminium au format 2/3 GN résiste à une température maximale de 260°C. Le bord sur les 4 côtés permet une cuisson et un transport sûrs.

Caractéristiques

• Diamètre des perforations :	3 mm
• Gastronorm :	2/3 GN
• Perforation :	Oui
• Épaisseur de matériau :	1.5 mm
• Bord :	4 pages, enveloppe
• Revêtement en silicone :	Non
• Résistance à la température jusqu'à :	260 °C
• Matériau :	Aluminium
• Remarque importante :	-
• Dimensions :	L 354 x P 325 x H 10 mm
• Poids :	0,37 kg

Plaque perforée 2/3-AL

Produits complémentaires

Maniques 600



- Propriétés : Avec protection ignifuge
Avec bride de suspension
Densité du tissu : 640 g/m²
- Couleur : Noir
- Lavable : Non
- Résistant à la chaleur jusqu'à : 250 °C
- Longueur : 600 mm

Code-No. A500513
GTIN 4015613735498

Maniques 420



- Propriétés : Avec protection ignifuge
Avec bride de suspension
Densité du tissu : 640 g/m²
- Couleur : Noir
- Lavable : Non
- Résistant à la chaleur jusqu'à : 250 °C
- Longueur : 420 mm

Code-No. A500512
GTIN 4015613735481

Huile de démoulage 500ml DS



- Contenu / boîte : 500 ml
- Unité de commande : 1 carton à 6 boîtes (Quantité minimale de commande 2 cartons)
- Conçu pour : Graissage de moules, plaques, poêles et gaufriers
- Matériau : 100 % huiles végétales
- Remarque importante : -

Code-No. 173060
GTIN 4015613498515

Maniques 370



- Propriétés : Avec protection ignifuge
Avec bride de suspension
Densité du tissu : 640 g/m²
- Couleur : Noir
- Lavable : Non
- Résistant à la chaleur jusqu'à : 250 °C
- Longueur : 370 mm

Code-No. A500511
GTIN 4015613735474

Plaque perforée 2/3-AL

Produits complémentaires

Maniques 300



- Propriétés : Avec protection ignifuge
Avec bride de suspension
Densité du tissu : 640 g/m²
- Couleur : Noir
- Lavable : Non
- Résistant à la chaleur jusqu'à : 250 °C
- Longueur : 300 mm

Code-No. A500510
GTIN 4015613735467