

Plaque perforée 2/3-SI



- ▶ Modèle
 - ✓ 2/3 GN
 - ✓ Aluminium, revêtement en silicone



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

Description

Facile et écologique - la plaque perforée avec revêtement en silicone au format 2/3 GN permet une cuisson facile sans papier de cuisson ni film de cuisson. 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 :	Oui
• Résistance à la température jusqu'à :	260 °C
• Matériau :	Aluminium
• Remarque importante :	-
• Dimensions :	L 355 x P 325 x H 10 mm
• Poids :	0,41 kg

Plaque perforée 2/3-SI

Produits complémentaires

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

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

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

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