COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 19.11.2026

Гастроемкость Luxstahl GN 1/2-20



Цена с НДС: 620 руб.

Артикул: **859107**

Есть в наличии

Страна-производитель	Россия
Тип гастроемкости/противня	GN 1/2
Материал	нержавеющая сталь
Разновидность	гастроемкость
Ширина, мм	327
Глубина, мм	265
Высота, мм	20
Вес (без упаковки), кг	0.42
Вес (с упаковкой), кг	0.6

Гастроемкость Luxstahl GN 1/2-20 используется для приготовления различных блюд и выпечки в пароконвектоматах, жарочных шкафах, ротационных, хлебопекарных и конвекционных печах, а также для заморозки, охлаждения и транспортировки на предприятии общественного питания, торговли и пищевых производствах. Материал изделия - высококачественной нержавеющей сталью AISI 202 толщиной 0.8 мм.

Технические характеристики:

- Объем: 1.25 л
- Режим эксплуатации: от -2°C до 250°C
- Долгий срок службы
- Обработанные края
- Сертификат качества

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.