COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 10.11.2026

Гастроемкость перфорированная Luxstahl GN 1/2-100



Цена с НДС: 1 257 руб.

Артикул: **849170**

Есть в наличии

Страна-производитель	Россия
Тип гастроемкости/противня	GN 1/2
Материал	нержавеющая сталь
Разновидность	гастроемкость перф.
Ширина, мм	327
Глубина, мм	265
Высота, мм	100
Вес (без упаковки), кг	0.7
Вес (с упаковкой), кг	1.1

Гастроемкость Luxstahl GN 1/2-100 используется для термической обработки продуктов на пару, бланширования, процеживания и сушки на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Материал изделия - высококачественной нержавеющей сталью AISI 202 толщиной 0.8 мм.

Технические характеристики:

- Объем: 6.5 л
- Режим эксплуатации: от -2°C до 250°C
- Размер перфорации: 3 мм

- Долгий срок службы
- Обработанные края
- Сертификат качества

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