velikost GN 2/1 hloubka mm 20 mm

BLANCO - Nerezová gastronádoba děrovaná velikost GN 2/1 hloubka mm 20 mm



Naše cena bez DPH : 1.760 Kč
Naše cena s DPH : 2.130 Kč
Dostupnost: Na dotaz
Katalogové číslo: 1565993
Velikost: GN 2/1
Hloubka mm: 20 mm

JAK OBJEDNAT GASTRONÁDOBU BLANCO?

- KLIKNĚTE NA OKÉNKO S ROZMĚREM
- KLIKNĚTE NA OKÉNKO S POŽADOVANOU HLOUBKOU GASTRONÁDOBY
- UVIDÍTE CENU A DOSTUPNOST. NYNÍ MŮŽETE GASTRONÁDOBU VLOŽIT DO KOŠÍKU.
- V případě dotazů nás kontaktujte telefonicky na čísle 546 223 099 nebo 603 821 268
- Obrázky jsou ilustrační - nedisponujeme obrázky pro všechny varianty rozměrů a hloubek gastronádob

Výrobce	Blanco
Vyrobeno	Německo

Popis variant:

Nerezová děrovaná gastronádoba Blanco je velmi kvalitní výrobek od německé firmy BLANCO. Nerezové gastronádoby jsou vhodné pro přípravu pokrmů v troubě či konvektomatu. Kromě vaření a pečení se gastronádoby používají při přípravě a výdeji jídel. V naší nabídce dále najdete gastronádoby BLANCO nerezové s držadly, gastronádoby BLANCO bez držadel, polykarbonátové gastronádoby, smaltované plechy na pečení a víka pro gastronádoby.

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz



Široké spektrum použití gastronádob:

- Hloubka 20 mm: například pro dušení ryb, k udržování teploty masa nebo pro dojití narychlo opečených mas.
- Hloubka 40 mm: stejné použití jako u hloubky 20 mm. Ideální pro přípravu dvou složek (vyžadují více místa). Například pro rybu na zelenině.
- Hloubka 65 mm: Pro gratinování a regeneraci. Například pro nákypy a zapékané pokrmy nebo k regeneraci těstovin.
- Hloubka 100 mm: Výtečné pro přípravu rýže a těstovin.
- Nerezové děrované gastronádoby jsou ideální na vaření zeleniny v páře v konvektomatu

Objem GN:

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz

	model (hloubka)	objem (l)
 GN-2/1 (bez držadel)	GN 2/1- 20 GN 2/1- 40 GN 2/1- 65 GN 2/1-100 GN 2/1-150 GN 2/1-200	 11,0 18,4 28,9 43,4 57,5
 GN 1/1 (bez držadel)	GN 1/1- 20 GN 1/1- 40	 5,1
 GN 1/3 (bez držadel)	GN 1/3- 20 GN 1/3- 40 GN 1/3- 55 GN 1/3- 65 GN 1/3-100 GN 1/3-150 GN 1/3-200	 1,4 2 2,4 3,8 5,5 7,5
 GN 2/3 (bez držadel)	GN 2/3- 20 GN 2/3- 40 GN 2/3- 65 GN 2/3-100 GN 2/3-150 GN 2/3-200	 3,3 5,4 8,5 12,7 16,7

Vnitřní rozměry GN:

- GN 2/1: 625 x 505 mm
- GN 1/1: 505 x 300 mm
- GN 2/3: 329 x 300 mm
- GN 1/3: 300 x 151 mm

Výhody gastronádob BLANCO:

- Dlouhá životnost, výborná manipulace
- Mimořádně stabilní díky celoobvodovému prolisu okraje
- Prvotřídní zpracování bez ostrých hran
- Rozsah teplot od ?40 °C do +280 °C

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz

- Chromniklová ocel, materiál č. 1.4301

Poznámka k provedení děrovaných gastronádob:

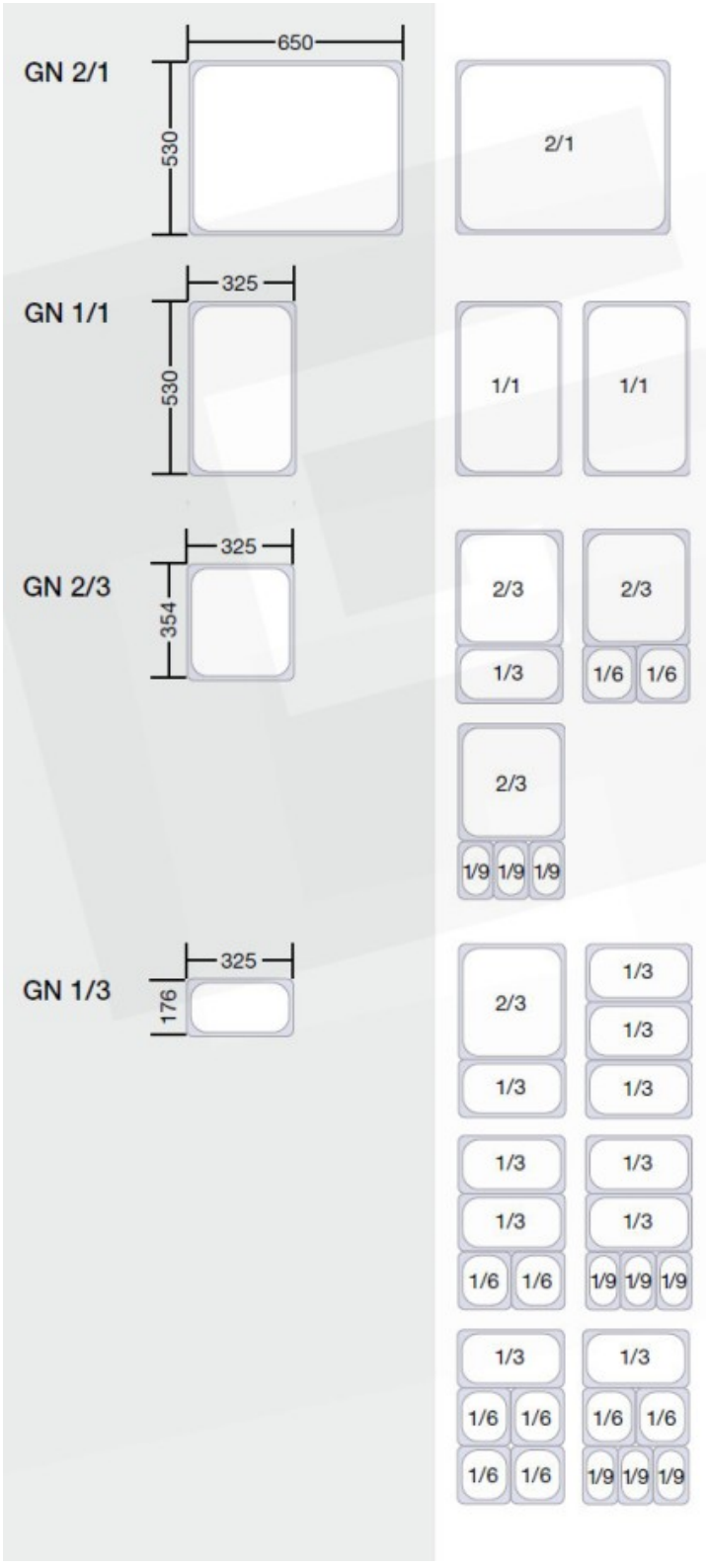
- Hloubky 20 mm a 40 mm mají děrované pouze dno. U ostatních hloubek jsou děrované i boční stěny
- Gastronádoby GN 2/1-20 mm, GN 2/1-40 mm, GN 2/1-65 mm a GN 1/1-20 mm jsou speciálně žíhané.

Rozměry nerezových gastronádob BLANCO:

GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz



GASTROFORM, s.r.o.
Ondrova 9, Brno
63500

Tel: 546 223 099
Tel: 603 821 268
Fax: 546 220 328

Web: www.gastroform.cz
Shop: www.profikuchyne.cz
E-mail: info@gastroform.cz