



Zum Produkt



Datenblatt

GN-Behälter 1/3 204 gelocht

Das Edelstahl-Gastro-Norm-Betriebssystem.

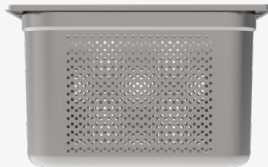
Der robuste, gelochte GN-Behälter – ideal zur Verwendung in der Spüle (z.B. Reinigung von Obst und Gemüse), zum Garen im Kombidämpfer oder zum Einsetzen in geschlossene GN-Behälter (je nach Ausführung) – in nahezu jeder Größe und Tiefe, durchgängig kompatibel in allen GN-Systemen und -Produkten.

Durch Kombination mit dem GN-Deckelsortiment erhält der GN-Behälter die prozess-schrittabhängige Funktion. Von hochfunktionalen Optionen, wie dem wasserdichten Steckdeckel für absolut sichere Lagerung und Transport, bis hin zum Flach- und Steckdeckel für hygienischen Schutz. Um ein problemloses und platzsparendes Einschieben, Herausziehen und Tragen zu ermöglichen, auch mit Stapelklappgriffen erhältlich.

Für universale Einsatzmöglichkeiten – Vorbereiten in waterstation® cubic Spülen, raumeffizient Kühlen im gastropolar®-Systemkühlschrank, temperaturbeständig Transportieren im thermoport®, sowie Präsentieren und Ausgeben in Buffetlösungen und mobilen Geräten.

TECHNISCHE MERKMALE

GN-Behälter 1/3 204 gelocht



TECHNISCHE MERKMALE

| | |
|-----------------------|------------------------|
| Abmessungen | 325 x 176 x 200 mm |
| Material | Edelstahl 1.4301 (CNS) |
| Blech | 2B-Blech |
| Volumen | 6,6 L |
| Gewicht | 0,948 kg |
| Umgebungstemperatur | -40°C bis +280°C |
| Spülmaschinentauglich | Ja |
| Materialstärke | 0,8 mm |
| GN-Norm | GN 1/3 |
| GN-Tiefe | 200 mm |

Bestellnummer **84 02 01 14**

VORTEILE

Edelstahl, absolut lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell und hygienisch.

Mit eng ausgeführten Eckradien für mehr Stabilität und Volumen.

Hochwertig verarbeitete Stapelschulter für perfekte Stapelbarkeit und Luftzirkulation.

Durch eckige Ordnungssystematik ca. 30% Platzgewinn gegenüber rund.

Optimales Einsetzen bei Ausführung mit Stapelklappgriffen.

Stabil, robust und spülmaschinentauglich.