



**Zum Produkt**



Datenblatt

---

## GN-Einschubblech 2/3 041

**Das Gastronorm Einschubblech.**

Das GN-Einschubblech zum einfachen Handling, ideal für die Vor- und Zubereitung sowie die Ausgabe von Speisen. In Verschiedenen GN-Größen 2/1, 1/1, 2/3 und 1/2 sowie teilweise in den Tiefen von 20, 40 oder 65mm verfügbar.

Für vielfältige Einsatzmöglichkeiten unter anderem in Verbindung mit unseren Frontlader Thermoportern® zum Transportieren und aufbewahren von Speisen. Ideal für die Präsentation von Speisen bei einem Catering.

## TECHNISCHE MERKMALE

GN-Einschubblech 2/3 041



## TECHNISCHE MERKMALE

|                     |                        |
|---------------------|------------------------|
| Abmessungen         | 352 x 325 x 40 mm      |
| Material            | Edelstahl 1.4301 (CNS) |
| Gewicht             | 0,853 kg               |
| Umgebungstemperatur | -40°C bis +280°C       |
| Materialstärke      | 0,8 mm                 |
| GN-Norm             | GN 2/3                 |
| GN-Tiefe            | 40 mm                  |

**Bestellnummer** **84 10 01 08**

## VORTEILE

Optimal geeignet zur Vor- und Zubereitung von Speisen im Backofen.

Ideal zur Präsentation von Speisen und zum Einschub in unsere Thermoporte®.

Stabil und robust und spülmaschinentauglich.