



Datenblatt

GN-Behälter 2/3 154 gelocht

Das Edelstahl-Gastro-Norm-Betriebssystem.



Zum Produkt

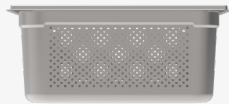
Der robuste, gelochte GN-Behälter – ideal zur Verwendung in der Spüle (z.B. Reinigung von Obst und Gemüse), zum Garen im Kombidämpfer, in nahezu jeder Größe und Tiefe, durchgängig kompatibel in allen GN-Systemen und -Produkten.

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, temperaturbeständig Transportieren im thermoport®, sowie Präsentieren und Ausgeben in Buffetlösungen und mobilen Geräten.

TECHNISCHE MERKMALE

GN-Behälter 2/3 154 gelocht



TECHNISCHE MERKMALE

Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Abmessungen	325 x 352 x 154 mm
Inhalt	11,8 L
Gewicht	1,22 kg
Umgebungstemperatur	-40°C bis +280°C
Spülmaschinentauglich	Ja
Materialstärke	0,8 mm
GN-Norm	GN 2/3
GN-Tiefe	154 mm
Bestellnummer	84 02 01 10

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.