



Datenblatt

GN-Beilagenschale 1/9 32mm - o. Deckel

Das Edelstahl-Gastro-Norm-Betriebssystem.



Zum Produkt

Die robuste GN-Box für Einzelportionen – ideal zum hygienischen und standardisierten Lagern, Aufbewahren, Transportieren und Verzehren von Speisen. In verschiedenen GN-Größen und Tiefen, platzsparend, stapelbar, kompatibel und effizient einsetzbar ob für togo, delivery Speisen oder universal im Catering bis hin zu Essen auf Rädern.

Optimal in Kombination mit vielfältigen GN-Deckelsortiment, wie dem wasserdichten Steckdeckel für absolut sichere Lagerung und Transport, dem vaculid®-Deckel für Vakuumieren, bis hin zu transparenten und wasserdichten Polycarbonat Domdeckel für hygienischen Schutz und optimale Sicht auf die Speisen.

Für universale Einsatzmöglichkeiten – raumeffizient Kühlen & Lagern im multipolar® & gastropolar®-Systemkühlschrank, temperaturbeständig Transportieren im thermoport®, sowie für togo, delivery Speisen.

Kann einfach über den nachrüstbaren eatTAINABLE QR-Code Aufkleber digital rückverfolgbar im Mehrwegsystem organisiert werden.

TECHNISCHE MERKMALE

GN-Beilagenschale 1/9 32mm - o. Deckel



TECHNISCHE MERKMALE

Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Abmessungen	159,5 x 92 x 32 mm
Inhalt	0,3 L
Gewicht	0,144 kg
Umgebungstemperatur	-40°C bis +280°C
Materialstärke	0,8 mm
GN-Norm	GN 1/9
GN-Tiefe	32 mm

Bestellnummer 85 02 20 66

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.

Stabil, robust und spülmaschinentauglich.