



Datenblatt

GN-Einschubblech 2/3 041

Das Gastronorm Einschubblech.



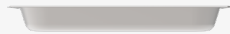
Zum Produkt

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

Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Abmessungen	352 x 325 x 40 mm
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 Thermoport®.

Stabil und robust und spülmaschinentauglich.