



Zum Produkt



Datenblatt

GN-Beilagenschale 1/9 32mm + Steckdeckel

Das Edelstahl-Gastro-Norm-Betriebssystem.

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 – raueffizient 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 + Steckdeckel



TECHNISCHE MERKMALE

Abmessungen 159,5 x 92 x 35 mm

Inhalt 0,3 L

Gewicht 0,25 kg

Umgebungstemperatur -40°C bis +180°C

GN-Norm GN 1/9

GN-Tiefe 32 mm

Bestellnummer 85 02 20 24

VORTEILE

Edelstahl, absolut lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell und hygienisch.

Durch eckige Ordnungssystematik ca. 30% Platzgewinn gegenüber rund.

Stabil, robust und spülmaschinentauglich.