



Zum Produkt



Datenblatt

GN-Beilagenschale 1/6 32mm - o. Deckel

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 1/6 32mm - o. Deckel



TECHNISCHE MERKMALE

Abmessungen	159,5 x 146 x 32 mm
Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Volumen	0,4 L
Gewicht	0,157 kg
Umgebungstemperatur	-40°C bis +280°C
Materialstärke	0,6 mm
GN-Norm	GN 1/6
GN-Tiefe	32 mm

Bestellnummer 85 02 20 22

VORTEILE

Edelstahl, absolut lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell und hygienisch.

Durch eckige Ordnungssystematik ca. 30% Platzgewinn gegenüber rund.

Stabil, robust und spülmaschinentauglich.