



Information



Fiche technique

GNONE® Bac 1/2 100

Le système de fonctionnement gastro-norme inox facile à désem-piler.

Le bac GN robuste - avec „ergots d'empilage GN-ONE“ pour un dépilage et une séparation sans problème du système de bacs standard GN. Cette optimisation physique du bac GN standard signifie qu'il peut être manipulé de manière pratique et efficace, à la fois manuellement et par machine/automatisé. Idéal pour le stockage, le transport et le service hygiéniques et standardisés des aliments. Avec ergots pratiques aux 4 angles, disponible dans les tailles GN 1/1, 2/3, 1/2, 1/3 et profondeurs 55, 65, 100, 150, 200 mm, avec ou sans poignées rabattables, universellement compatible dans tous Systèmes et produits GN.

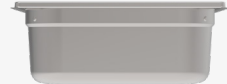
La combinaison avec la gamme de couvercles GN donne au récipient GN la fonction dépendante de l'étape du processus. Des options hautement fonctionnelles, telles que le couvercle enfichable étanche pour un stockage et un transport en toute sécurité, le couvercle vaculid® pour l'aspiration, le couvercle plat et enfichable pour une protection hygiénique.

Également disponible avec des poignées rabattables rétractables pour permettre une insertion, une extraction et un transport sans problème et peu encombrants. Dans les versions à partir de 55 mm de profondeur avec un épaulement d'empilage haut, bien défini et décalé, qui permet un empiement peu encombrant et un dépilage facile grâce aux ergots d'empilage et définit également la hauteur de remplissage maximale**, de sorte que le couvercle sur le récipient est sûr et sécurisé.

Pour des utilisations universelles - préparation dans des éviers cubiques waterstation®, refroidissement peu encombrant dans le réfrigérateur du système gastropolar®, transport résistant à la température dans le thermoport®, ainsi que présentation et service dans des solutions de buffet et des appareils mobiles.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

GNONE® Bac 1/2 100



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions	325 x 265 x 100 mm acier inoxydable 1.4301
Matériau	(CNS)
Volume	5,3 L
Poids	0,7 kg
Température ambiante	-40°C à +280°C
Adapté lave-vaiss.	Oui
Épaisseur du matériau	0,6 mm
Taille GN	GN 1/2
Profondeur	100 mm

Code 84 01 01 21

AVANTAGES

Acier inoxydable 18/10 de haute qualité, antirouille, résistant à la chaleur, véritable aliment, antibactérien et hygiénique.

Stabilité dimensionnelle maximale dans les fours/cuisseurs à vapeur combinés, grâce à des rayons d'angle et de base étroits, ainsi qu'à une plus grande capacité.

Parfaitement empilable grâce à l'épaule d'empilage bien définie.

Circulation d'air optimale grâce à une conception d'angle spéciale.

GNONE® avec 4 ergots d'empilage d'angle gaufrées sans calage pour un dépilage sans problème.

Le système standardisé en taille de base 1/1 s'adapte dans et sur tous les appareils de cuisine (autres divisions/doubles dans d'autres tailles GN).

Le système de disposition angulaire offre jusqu'à 30 % d'espace en plus par rapport aux conteneurs/pots ronds.

Compatibilité avec différentes variantes de couvercles GN (stockage, transport, cuisson & service).

Code QR rétrofittable pour un suivi numérique réutilisable.

Robuste, durable et lavable au lave-vaisselle.