



Zum Produkt



Datenblatt

GN-Steckdeckel 1/2 - wasserdicht

Der 100% schwappsichere GN-Deckel.

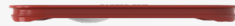
Unsere Nummer Eins im GN-Deckelsortiment – praxiserprobt für absolut dichtes Transportieren, Lagern, Garen und Regenerieren von Speisen im GN-System, ideal bei Suppen und Soßen.

Für sicheres Verschließen von GN-Behältern und GN-thermoplates®, mit Ausnahme von den geringen GN-Tiefen 20 und 40 mm.

Die robuste und zuverlässige Dichtungslippe des Deckels verschließt das GN-System für universale Einsatzmöglichkeiten – raumeffizient Kühlen im gastropolar®-Systemkühlschrank, temperaturbeständig Transportieren im thermoport® und weiteren mobilen Geräten, sowie für verschiedenste Zubereitungen im navioven, thermomat®, hybrid kitchen® und Kombidämpfer.

TECHNISCHE MERKMALE

GN-Steckdeckel 1/2 - wasserdicht



TECHNISCHE MERKMALE

Abmessungen	325 x 265 mm
Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Blech	2R-Blech
Gewicht	0,5 kg
Umgebungstemperatur	-40°C bis +180°C
Spülmaschinentauglich	Ja
Materialstärke	0,8 mm
GN-Norm	GN 1/2
Bestellnummer	84 08 01 03

VORTEILE

Edelstahl, absolut lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell und hygienisch.

Dichtlippe aus Silikonkautschuk, lebensmitteltauglich und temperaturbeständig.

Keine Schmutzfugen, da Dichtlippe umliegend aufvulkanisiert ist.

Gewährleistet höchste Schwappsicherheit.

Beständige Dichtung auch beim Herunterfallen.

Stabil, robust und spülmaschinentauglich.