



Datenblatt

GNONE®-Behälter 2/3 055



Zum Produkt

Das einfach zu entstapelnde Edelstahl-Gastro-Norm-Betriebssystem.

Der robuste GN-Behälter – mit „GN-ONE-Stapelnasen“ für problemloses Entstapeln & Vereinzeln des GN-Standard-Behältersystems. Durch diese physische Optimierung des Standard GN-Behälters, kann dieser praktikabel und effizient gehandelt werden, sowohl manuell als auch maschinell/automatisiert.

Ideal zum hygienischen und standardisierten Lagern, Aufbewahren, Transportieren und Ausgeben von Speisen. Mit praktischen Noppen an allen 4 Ecken erhältlich in den Größe GN 1/1, 2/3, 1/2, 1/3 und den Tiefen 55, 65, 100, 150, 200 mm, mit oder ohne Fallgriffe, durchgängig kompatibel in allen GN-Systemen und -Produkten.

Durch Kombination mit dem GN-Deckelsortiment erhält der GN-Behälter die prozess-schrittabhängige Funktion. Von hochfunktionalen Optionen, wie dem wasserdichten Steckdeckel für absolut sichere Lagerung und Transport, dem vaculid®-Deckel für Vakuumieren, bis hin zum Flach- und Steckdeckel für hygienischen Schutz.

Um ein problemloses und platzsparendes Einschieben, Herausziehen und Tragen zu ermöglichen, auch mit versenkbaren Fallgriffen erhältlich. Bei den Ausführungen ab 55 mm Tiefe mit hochliegender, gut ausgeprägter und abgesetzter Stapelschulter, die platzsparendes Einstapeln und durch die Stapelnasen einfaches Entstapeln ermöglicht und zudem die maximale Füllhöhe** definiert, damit der Deckel auf dem Behälter sauber und sicher verschlossen werden kann.

Für universale Einsatzmöglichkeiten – Vorbereiten in waterstation® cubic Spülen, raumeffizient Kühlen im gastropolar®-Systemkühlschrank, temperaturbeständig Transportieren im thermoport®, sowie Präsentieren und Ausgeben in Buffetlösungen und mobilen Geräten.

TECHNISCHE MERKMALE

GNONE®-Behälter 2/3 055



TECHNISCHE MERKMALE

Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Abmessungen	325 x 352 x 55 mm
Inhalt	3,2 L
Gewicht	0,687 kg
Umgebungstemperatur	-40°C bis +280°C
Spülmaschinentauglich	Ja
Materialstärke	0,6 mm
GN-Norm	GN 2/3
GN-Tiefe	55 mm

Bestellnummer **84 01 01 97**

VORTEILE

Hochwertiger Edelstahl 18/10, rostfrei, hitzebeständig, lebensmittelecht, antibakteriell & hygienisch.

Höchste Formstabilität in Öfen/Kombidämpfer, durch eng ausgeführte Eck- & Bodenradien, zudem mehr Füllmenge.

Perfekt stapelbar durch gut ausgeprägte Stapelschulter.

Optimale Luftzirkulation über spezielle Eckenausführung.

GNONE® mit 4 geprägten Eck-Stapelnasen ohne Verkeilen für problemloses Entstapeln.

Standardisiertes System im 1/1 Grundmaß passt in und auf alle Küchengeräte (weitere Teilungen/Verdoppelungen in anderen GN Größen).

Eckige Ordnungssystematik bietet bis zu 30% Platzgewinn im Vgl. zu runden Behältern/Töpfen.

Kompatibilität mit versch. GN-Deckelvarianten (Lagern, Transport, Kochen & Ausgeben).

Nachrüstbarer QR-Code für digitale Mehrweg-Rückverfolgung.

Robust, langlebig & spülmaschinentauglich.