

[Fiche technique](#)

## GNONE® Bac 12200f -poignées escamota- bles

[Information](#)

Le système de fonctionnement gastro-norme inox facile à déempiler.

Le bac GN robuste - avec „ergots d'empilage GN-ONE“ pour un dépileage 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 enfilable étanche pour un stockage et un transport en toute sécurité, le couvercle vaculid® pour l'aspiration, le couvercle plat et enfilable 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 empilement peu encombrant et un dépileage facile grâce aux ergots d'empilage et définit également la hauteur de remplissage maxima-  
le\*\*, 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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES  
GNONE® Bac 12200f -poignées escamotables



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

|                       |                         |
|-----------------------|-------------------------|
| Matériaux             | acier inoxydable 1.4301 |
| Dimensions            | 325 x 265 x 200 mm      |
| Volume                | 10,9 L                  |
| Poids                 | 1,325 kg                |
| Température ambiante  | -40°C à +280°C          |
| Adapté lave-vaiss.    | Oui                     |
| Épaisseur du matériau | 0,8 mm                  |
| Taille GN             | GN 1/2                  |
| Profondeur            | 200 mm                  |
| Code                  | <b>84 01 02 09</b>      |

AVANTAGES

Aacier 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 pour la traçabilité numérique réutilisable.

Insertion, pose, retrait et transport pratiques grâce à des poignées escamotables.

Robuste, durable et lavable au lave-vaisselle.