

[Zum Produkt](#)[Datenblatt](#)
—

GN-Behälter 2/1 044 gelocht

Das Edelstahl-Gastro-Norm-Betriebssystem.

Der robuste, gelochte GN-Behälter – ideal zur Verwendung in der Spüle (z.B. Reinigung von Obst und Gemüse), zum Garen im Kombidämpfer oder zum Einsetzen in geschlossene GN-Behälter (je nach Ausführung) – in nahezu jeder Größe und Tiefe, 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, bis hin zum Flach- und Steckdeckel für hygienischen Schutz. Um ein problemloses und platzsparendes Einschieben, Herausziehen und Tragen zu ermöglichen, auch mit Stapelklappgriffen erhältlich.

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

GN-Behälter 2/1 044 gelocht



TECHNISCHE MERKMALE

Abmessungen	650 x 530 x 40 mm
Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Blech	2R-Blech
Inhalt	10 L
Gewicht	2,412 kg
Umgebungstemperatur	-40°C bis +280°C
Spülmaschinentauglich	Ja
Materialstärke	1,0 mm
GN-Norm	GN 2/1
GN-Tiefe	40 mm

Bestellnummer **84 02 01 40**

VORTEILE

Edelstahl, absolut lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell und hygienisch.

Mit eng ausgeführten Eckradien für mehr Stabilität und Volumen.

Hochwertig verarbeitete Stapelschulter für perfekte Stapelbarkeit und Luftzirkulation.

Durch eckige Ordnungssystematik ca. 30% Platzgewinn gegenüber rund.

Optimales Einsetzen bei Ausführung mit Stapelklappgriffen.

Stabil, robust und spülmaschinentauglich.