



**Zum Produkt**



Datenblatt

---

## GN-Behälter 1/1 054 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 1/1 054 gelocht



## TECHNISCHE MERKMALE

|                       |                        |
|-----------------------|------------------------|
| Abmessungen           | 325 x 530 x 50 mm      |
| Material              | Edelstahl 1.4301 (CNS) |
| Blech                 | 2R-Blech               |
| Inhalt                | 7 L                    |
| Gewicht               | 1,17 kg                |
| Umgebungstemperatur   | -40°C bis +280°C       |
| Spülmaschinentauglich | Ja                     |
| Materialstärke        | 0,8 mm                 |
| GN-Norm               | GN 1/1                 |
| GN-Tiefe              | 50 mm                  |

**Bestellnummer** 84 02 01 08

## 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.