

**Zum Produkt**

Datenblatt

GN-Behälter 1/3 100 Polycarbonat

Das Polycarbonat-Gastro-Norm-Betriebssystem.

Der stabile Polycarbonat-Behälter - ideal für die standardisierte Lagerung, Präsentation, Vorbereitung, Aufbewahrung und Ausgabe von Kaltspeisen - in sieben verschiedenen Größen und bis zu vier Tiefen verfügbar, ohne Griffe, passend mit dem transparenten Poly-Deckel und durchgängig kompatibel mit den GN-Behältern und -Deckeln aus Edelstahl.

Der transparente Polycarbonat Behälter erhält in Kombination mit dem passenden Poly-Deckel sowie der Kompatibilität mit den GN-Behältern und -Deckel aus Edelstahl die prozessschrittabhängige Funktion. Von hochfunktionalen Optionen, wie einer absolut sicheren Lagerung und Transport in Kombination mit dem wasserdichten Steckdeckel, dem vaculid®-Deckel für Vakuumieren, bis hin zum Flach- und Steckdeckel für hygienischen Schutz. Eine hohe Stabilität erhält der Poly-Behälter in Verbindung mit einem kleinen Eckradius. Ein platzsparendes Einstapeln und einfaches Entstapeln wird durch hochliegende, gut ausgeprägte und abgesetzte Stapelschultern ermöglicht und dadurch gleichzeitig die maximale Füllhöhe definiert, damit der Deckel auf dem Behälter sauber und sicher verschlossen werden kann.

Für universale Einsatzmöglichkeiten - die Vorbereitung von Kaltspeisen, über Salat bis hin zu Gemüse/Obst, raumeffizient Kühlen im gastropolar®-Systemkühlschrank, Transportieren im thermoport®, sowie zum Präsentieren und Ausgeben in Buffetlösungen und mobilen Geräten.

TECHNISCHE MERKMALE

GN-Behälter 1/3 100 Polycarbonat



TECHNISCHE MERKMALE

Abmessungen	325 x 176 x 100 mm
Material	Polycarbonat
Inhalt	3 L
Gewicht	0,419 kg
Umgebungstemperatur	-20°C bis +100°C
GN-Norm	GN 1/3
GN-Tiefe	100 mm

Bestellnummer **84 21 01 07**

VORTEILE

Polycarbonat, absolut lebensmittelecht, glasklar, schlagfest, hygienisch, geruchs- und geschmacksneutral.

Mit eng ausgeführten Eckradien für mehr Stabilität und Volumen.

Hochwertig verarbeitete Stapelschulter für eine perfekte Stapelbarkeit und Luftzirkulation.

Durch eckige Ordnungssystematik ca. 30% Platzgewinn gegenüber rund.

Eine hohe Transparenz ermöglicht eine optimale Präsentation von Kaltspeisen.

Stabil, robust und transparent.