



Zum Produkt



Datenblatt

GN-Steckdeckel 1/3 - stapelbar

Der stapelbare GN-Steckdeckel.

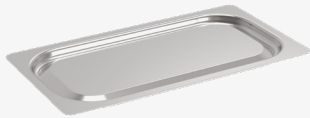
Der GN-Steckdeckel - bestens geeignet für überwiegend trockene Lebensmittel oder feste Speisen, der entstehende Dampf kann optimal entweichen, sichere Abdeckung des GN-Behälters.

Zur sicheren Abdeckung, erhältlich mit/ohne Griffausschnitt, in bis zu acht unterschiedlichen GN-Größen, mit Ausnahme der der Tiefen 20 und 40mm.

Der stapelbare GN-Steckdeckel zur sicheren Abdeckung ist ideal zur raumeffizienten Kühlung im gastropolar®-Systemkühlschrank, Transportieren im thermoport® und weiteren mobilen Geräten, sowie für verschiedenste Zubereitungen im navioven, thermomat®, hybrid kitchen® und Kombidämpfer.

TECHNISCHE MERKMALE

GN-Steckdeckel 1/3 - stapelbar



TECHNISCHE MERKMALE

Abmessungen	mm
Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Blech	2R-Blech
Gewicht	0,389 kg
Umgebungstemperatur	-40°C bis +280°C
Spülmaschinentauglich	Ja
Materialstärke	0,8 mm
GN-Norm	GN 1/3

Bestellnummer 84 09 01 04

VORTEILE

Edelstahl, absolut lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell und hygienisch.

Sichere Abdeckung des GN-Behälters.

Robust, handlich und stapelbar.

Optimal zur Lebensmittelaufbewahrung.

Entstehender Dampf kann gut entweichen.

Stabil, robust und spülmaschinentauglich.