



Information



Fiche technique

Couvercle plat GN 1/3

Le couvercle plat GN pratique.

Le couvercle plat GN empilable - permet une circulation optimale de l'air et de la vapeur, idéal pour couvrir les plats croustillants tels que les frites ou les escalopes, avec une poignée encastree pratique adaptée aux récipients GN en acier inoxydable.

Pour recouvrir les aliments, disponible sans découpe, avec découpe poignée et/ou cuillère, jusqu'à neuf tailles GN différentes.

Le couvercle plat GN stable et pratique avec le bord plat du récipient est idéal pour un refroidissement peu encombrant dans le réfrigérateur du système gastropolar®, le transport dans le thermoport® et d'autres appareils mobiles, ainsi que pour une grande variété de préparations dans le navioven , thermomat®, hybrid kitchen® et four mixte.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Couvercle plat GN 1/3



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions 325 x 176 x 19 mm

Matériau Acier spécial 1.4301 (CNS)

Poids 0,39 kg

Plage de température -40°C à +280°C

Lavable au lave-vaisselle Oui

Épaisseur du matériau 0,8 mm

Taille GN GN 1/3

Code 84 03 01 04

AVANTAGES

Acier inoxydable, absolument sans danger pour les aliments, inodore, antibactérien et hygiénique.

Couché à plat tout autour du bord du conteneur.

Robuste, maniable et empilable.

Idéal pour conserver les aliments.

Circulation optimale de l'air et de la vapeur.

Stable, robuste et lavable au lave-vaisselle.