



**Zum Produkt**



Datenblatt

---

## GN-Flachdeckel 1/6

**Der praktische GN-Flachdeckel.**

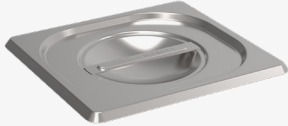
Der stapelbare GN-Flachdeckel - ermöglicht eine optimale Luft- und Dampfzirkulation, ideal zur Abdeckung von knusprigen Speisen, wie Pommes oder Schnitzel, mit praktischer Griffmulde passend für Edelstahl GN-Behälter.

Zum Abdecken von Lebensmitteln, erhältlich ohne Ausschnitt, mit Griff- und/oder Löffelausschnitt, in bis zu neun verschiedenen GN-Größen.

Der stabile und handliche GN-Flachdeckel mit flach aufliegendem Behälterrand ist optimal zum raumeffizienten Kühlen im gastropolar®-Systemkühlschrank, Transportieren im thermoport® und weiteren mobilen Geräten, sowie für verschiedenste Zubereitungen im navioven, thermomat®, hybrid kitchen® und Kombidämpfer.

## TECHNISCHE MERKMALE

GN-Flachdeckel 1/6



## TECHNISCHE MERKMALE

Abmessungen	162 x 176 x 19 mm
Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Blech	2R-Blech
Gewicht	0,199 kg
Umgebungstemperatur	-40°C bis +280°C
Spülmaschinentauglich	Ja
Materialstärke	0,8 mm
GN-Norm	GN 1/6

**Bestellnummer** **84 03 01 06**

## VORTEILE

Edelstahl, absolut lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell und hygienisch.

Umlaufend flach aufliegend auf Behälterrand.

Robust, handlich und stapelbar.

Ideal zur Aufbewahrung von Lebensmitteln.

Optimale Luft- und Dampfzirkulation.

Stabil, robust und spülmaschinentauglich.