



Zum Produkt



Datenblatt

Kochdeckel 2/3 Edel- stahl

Der Kochdeckel mit festmontiertem Griff für ein einfaches Handling.

Der Edelstahl Kochdeckel - für die Lagerung, zum Regenerieren und für die Warm- & Kaltausgabe geeignet. Mit festmontiertem Griff, zum einfachen Handling am Buffet.

Effiziente Nutzung in Kombination mit Kochbehältern termoplates® C auf dem K|POT®, erhältlich in den GN-Größen 1/1, 1/2, 2/3 und 1/3.

Runde Ecken für eine perfekte Optik in Kombination mit den abgerundeten thermo-plates® C sowie dem K|POT®.

TECHNISCHE MERKMALE

Kochdeckel 2/3 Edelstahl



TECHNISCHE MERKMALE

| | |
|-----------------------|------------------------|
| Abmessungen | 354 x 325 x 59 mm |
| Material | Edelstahl 1.4301 (CNS) |
| Blech | 2R-Blech |
| Gewicht | 0,822 kg |
| Spülmaschinentauglich | Ja |
| Materialstärke | 0,8 mm |
| GN-Norm | GN 2/3 |

Bestellnummer **84 01 21 32**

VORTEILE

- Mit festmontiertem Griff für ein ideales Handling.
- Stimmige Optik in Kombination mit den Kochbehältern thermoplates® C auf dem K|POT®.
- Optimal für die Lagerung, zum Regenerieren und für die Warm- & Kaltausgabe geeignet.
- Komfortable Nutzung durch den montierten Edelstahlgriff.
- Stabil, robust und spülmaschinentauglich.