



Datenblatt

Kochdeckel 1/2 Edelstahl

Der Kochdeckel mit festmontiertem Griff für ein einfaches Handling.



Zum Produkt

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 termoplates® C sowie dem K|POT®.

TECHNISCHE MERKMALE

Kochdeckel 1/2 Edelstahl



TECHNISCHE MERKMALE

Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Abmessungen	325 x 265 x 59 mm
Gewicht	0,621 kg
Umgebungstemperatur	-40°C bis +280°C
Spülmaschinentauglich	Ja
Materialstärke	0,8 mm
GN-Norm	GN 1/2

Bestellnummer **84 01 21 33**

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.