

Datenblatt

Buffetdeckel 2/3 Edelst. Absenkfunktion

Der Buffetdeckel mit praktischer Absenkfunktion für ein optimales Handling.



Zum Produkt

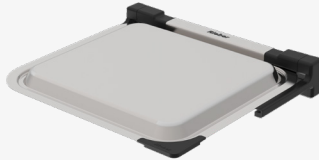
Der Edelstahl Buffetdeckel - für die Lagerung, zum Regenerieren und für die Warm- & Kaltausgabe geeignet. Mit rutschfester Kunststoffecke vorne rechts, zum einfachen Greifen sowie einem fest verbundenen Scharnier mit integrierter Selbsthaltung in geöffneten Position. Die zusätzliche automatische Absenkfunktion - ideal für ein perfektes Handling am Buffet.

Effiziente Nutzung in Kombination mit Kochbehältern thermoplates® C auf dem K|POT®, erhältlich in den GN-Größen 1/1, 1/2 und 2/3, ab einer Tiefe von 65mm.

Die Buffetdeckel werden durch Klappscharniere jeweils an der Längsseite der thermoplates® arretiert, somit wird im geöffneten Zustand kein zusätzlicher Platz zum Ablegen benötigt. Ein einfaches Öffnen und Schließen wird durch die automatische und langsame Absenkfunktion gewährleistet. Mit runden Ecken für eine perfekte Optik in Kombination mit den abgerundeten thermoplates® C sowie dem K|POT®.

TECHNISCHE MERKMALE

Buffetdeckel 2/3 Edlst. Absenkfunktion



TECHNISCHE MERKMALE

Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Abmessungen	356 x 335 x 49 mm
Gewicht	1,03 kg
Umgebungstemperatur	-20°C bis +150°C
Spülmaschinentauglich	Ja
Materialstärke	0,8 mm
GN-Norm	GN 2/3

Bestellnummer **84 01 21 13**

VORTEILE

Automatische Absenkfunktion für ein optimales Handling des Buffetdeckels.

Selbsthaltung in geöffneter Position durch ein fest verbundenes Klappscharnier.

Mit Kunststoffecke zum idealen Greifen und zum leichten öffnen.

Optimal für die Lagerung, zum Regenerieren und für die Warm- & Kaltabgabe geeignet.

Komfortable Nutzung durch eine integrierte Kunststoffecke zum einfachen Greifen sowie die automatische Absenkfunktion.

Spülmaschinentauglich.