



Datenblatt

## GN-Einlegeboden 2/1 gelocht

Das Edelstahl-Gastro-Norm-Betriebssystem.



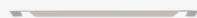
Zum Produkt

Der GN-Einlegeboden - ideal zur Verwendung in Kombination mit den GN-Behältern, damit die Speisen nicht im eigenen Saft liegen sowie einer optimalen Belüftung der aufliegenden Lebensmittel von unten.

Der 16mm hohe GN-Einlegeboden in Verbindung mit unseren geschlossenen Behältern, erhältlich in den GN-Größen 2/1, 1/1, 1/2 und 1/3.

Für vielfältige Einsatzmöglichkeiten - raumeffizient Kühlen im gastropolar®-Systemkühlschrank, Garen, temperaturbeständig Transportieren im thermoport® und weiteren mobilen Geräten.

TECHNISCHE MERKMALE  
GN-Einlegeboden 2/1 gelocht



## TECHNISCHE MERKMALE

Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Abmessungen	579 x 474 x 48 mm
Gewicht	2,9 kg
Umgebungstemperatur	-40°C bis +280°C
Materialstärke	1,3 mm
GN-Norm	GN 2/1
GN-Tiefe	48 mm

## Bestellnummer

84 13 01 01

## VORTEILE

Verwendung in Kombination mit geschlossenen GN-Behältern.

Mit zwei mittig, seitlich versetzten Fingerlöchern für eine einfache Handhabung.

Speisen liegen nicht im eigenen Saft.

Ideale Belüftung der aufliegenden Lebensmittel von unten.

Stabil, robust und spülmaschinentauglich.