



[Zum Produkt](#)



[Datenblatt](#)

GN-Einlegeboden 1/1 geloht

Das Edelstahl-Gastro-Norm-Betriebssystem.

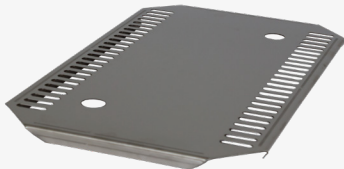
Der GN-Einlegeboden - ideal zur Verwendung in Kombination mit den GN-Behältern, damit die Speisen nicht im eigenen Saft liegen sowie einer optimalen Belüftung der aufliegenden Lebensmittel von unten.

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 1/1 gelocht



TECHNISCHE MERKMALE

Abmessungen 475 x 274 x 18 mm

Material Edelstahl 1.4301 (CNS)

Gewicht 0,838 kg

Umgebungstemperatur -40°C bis +280°C

GN-Norm GN 1/1

GN-Tiefe 18 mm

Bestellnummer 84 13 01 02

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.