

Fiche technique

Tablette GN 1/1 perforée

Le système de fonctionnement Gastronorm en acier inoxydable.



Information

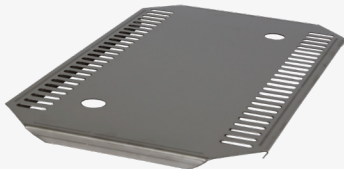
L'étagère GN - idéale pour une utilisation en combinaison avec les récipients GN afin d'éviter que les aliments ne baignent dans leur propre jus et d'assurer une ventilation optimale des aliments posés par-dessous.

L'étagère GN de 16 mm de hauteur en combinaison avec nos contenants fermés, disponible dans les tailles GN 2/1, 1/1, 1/2 et 1/3.

Pour des applications polyvalentes - refroidissement efficace dans le réfrigérateur à système gastropolaire®, cuisson, transport résistant aux températures dans le thermoport® et autres appareils mobiles.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tablette GN 1/1 perforée



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Matériau acier inoxydable 1.4301

Dimensions 475 x 274 x 18 mm

Poids 0,838 kg

Température ambiante -40°C à +280°C

Taille GN GN 1/1

Profondeur 18 mm

Code 84 13 01 02

AVANTAGES

À utiliser en combinaison avec des récipients GN fermés.

Équipé de deux trous pour les doigts décalés vers le centre pour une manipulation facile.

Les aliments ne baignent pas dans leur propre jus.

Ventilation idéale pour les aliments posés dessus dessus le dessous.

Stable, robuste et adapté au lave-vaisselle.