





Fiche technique

Tablette GN 1/2 perforée



Information

Le système de fonctionnement Gastronorm en acier inoxydable.

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 1/2 perforée





CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Matériau	acier inoxydable 1.4301
Dimensions	274 x 210 x 18 mm
Poids	0,366 kg
Température ambiante	-40°C à +280°C
Taille GN	GN 1/2
Profondeur	18 mm
Code	84 13 01 04

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 depuis le dessous.

Stable, robuste et adapté au lave-vaisselle.