



Datenblatt

GN-Einlegeboden 1/3 gelocht

Das Edelstahl-Gastro-Norm-Betriebssystem.



Zum Produkt

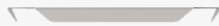
Der GN-Einlegeboden - ideal zur Verwendung in Kombination mit den GN-Behältern, damit die Speisen nicht im eigenen Saft liegen sowie einer optimalen Belüftung der aufliegenden Lebensmittel von unten.

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®-System-kühlschrank, Garen, temperaturbeständig Transportieren im thermoport® und weiteren mobilen Geräten.

TECHNISCHE MERKMALE

GN-Einlegeboden 1/3 gelocht



TECHNISCHE MERKMALE

Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Abmessungen	274 x 125 x 18 mm
Gewicht	0,226 kg
Umgebungstemperatur	-40°C bis +280°C
GN-Norm	GN 1/3
GN-Tiefe	18 mm

Bestellnummer **84 13 01 05**

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.