



Zum Produkt



Datenblatt

GN-Beilagenschale 1/9 32mm - o. Deckel

Das Edelstahl-Gastro-Norm-Betriebssystem.

Die robuste GN-Box für Einzelportionen – ideal zum hygienischen und standardisierten Lagern, Aufbewahren, Transportieren und Verzehren von Speisen. In verschiedenen GN-Größen und Tiefen, platzsparend, stapelbar, kompatibel und effizient einsetzbar ob für togo, delivery Speisen oder universal im Catering bis hin zu Essen auf Rädern.

Optimal in Kombination mit vielfältigen GN-Deckelsortiment, wie dem wasserdichten Steckdeckel für absolut sichere Lagerung und Transport, dem vaculid®-Deckel für Vakuumieren, bis hin zu transparenten und wasserdichten Polycarbonat Domdeckel für hygienischen Schutz und optimale Sicht auf die Speisen.

Für universale Einsatzmöglichkeiten – raueffizient Kühlen & Lagern im multipolar® & gastropolar®-Systemkühlschrank, temperaturbeständig Transportieren im thermoport®, sowie für togo, delivery Speisen.

Kann einfach über den nachrüstbaren eatTAINABLE QR-Code Aufkleber digital rückverfolgbar im Mehrwegsystem organisiert werden.

TECHNISCHE MERKMALE

GN-Beilagenschale 1/9 32mm - o. Deckel



TECHNISCHE MERKMALE

Abmessungen	159,5 x 92 x 32 mm
Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Blech	2R-Blech
Inhalt	0,3 L
Gewicht	0,144 kg
Umgebungstemperatur	-40°C bis +280°C
Materialstärke	0,8 mm
GN-Norm	GN 1/9
GN-Tiefe	32 mm

Bestellnummer **85 02 20 66**

VORTEILE

Edelstahl, absolut lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell und hygienisch.

Mit eng ausgeführten Eckradien für mehr Stabilität und Volumen.

Hochwertig verarbeitete Stapelschulter für perfekte Stapelbarkeit und Luftzirkulation.

Durch eckige Ordnungssystematik ca. 30% Platzgewinn gegenüber rund.

Stabil, robust und spülmaschinentauglich.