

**Information**

Fiche technique

Récip. GN 1/9 32mm - s. couvercle

Le système opérationnel standard de la gastronomie en acier inoxydable.

La bac GN robuste pour les portions individuelles - idéal pour le stockage, la conservation, le transport et la consommation hygiéniques et standardisés des repas. Disponible en différentes tailles et profondeurs GN, peu encombrante, empilable, compatible et utilisable efficacement que ce soit pour emporter, la livraison des repas ou universelle pour le portage des repas à domicile.

Optimal en combinaison avec un grand choix de couvercles GN, comme le couvercle étanche emboîtable pour un stockage et un transport absolument sûrs, le couvercle vaculid® pour la mise sous vide, jusqu'au couvercle dôme en polycarbonate transparent et étanche pour une protection hygiénique et une vue optimale sur les aliments.

Pour des applications universelles - réfrigération & stockage efficaces en termes d'espace dans le réfrigérateur système multipolar® & polar®, transport résistant à la température dans le thermoport®, ainsi que pour emporter et livrer les repas.

Peut être facilement organisé de manière numériquement traçable dans le système de réutilisation grâce à une étiquette de code QR eatTAINABLE pouvant être ajoutée après.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Récip. GN 1/9 32mm - s. couvercle



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions 159,5 x 92 x 32 mm
acier inoxydable 1.4301

Matériau (CNS)

Volume 0,3 L

Poids 0,144 kg

Température ambiante -40°C à +280°C

Épaisseur du matériau 0,8 mm

Taille GN GN 1/9

Profondeur 32 mm

Code 85 02 20 66

AVANTAGES

Acier inoxydable, parfaitement adapté au contact alimentaire, inodore, antibactérien et hygiénique.

Avec des rayons d'angle serrés pour plus de stabilité et de volume.

Épaulement empilable de haute qualité pour une empilabilité et une circulation de l'air parfaites.

Gain de place d'environ 30% par rapport à un système de rangement rond.

Stable, robuste et lavable au lave-vaisselle.