



Zum Produkt



Datenblatt

Set Beilagenschale 1/6 91 mm + Domdeckel

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 – raumeffizient 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

Set Beilagenschale 1/6 91 mm + Domdeckel



TECHNISCHE MERKMALE

Abmessungen	159,5 x 146 x 113 mm
Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Blech	2R-Blech
Inhalt	1,4 L
Gewicht	0,372 kg
Umgebungstemperatur	-20°C bis +100°C
Spülmaschinentauglich	Ja
Materialstärke	0,6 mm
GN-Norm	GN 1/6
GN-Tiefe	91 mm

Bestellnummer 84 30 02 20

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.