



Datenblatt

GN-Flachdeckel 1/3

Der praktische GN-Flachdeckel.



Zum Produkt

Der stapelbare GN-Flachdeckel - ermöglicht eine optimale Luft- und Dampfzirkulation, ideal zur Abdeckung von knusprigen Speisen, wie Pommes oder Schnitzel, mit praktischer Griffmulde passend für Edelstahl GN-Behälter.

Zum Abdecken von Lebensmitteln, erhältlich ohne Ausschnitt, mit Griff- und/oder Löffelausschnitt, in bis zu neun verschiedenen GN-Größen.

Der stabile und handliche GN-Flachdeckel mit flach aufliegendem Behälterrand ist optimal zum raumeffizienten Kühlen im gastropolar®-Systemkühlschrank, Transportieren im thermoport® und weiteren mobilen Geräten, sowie für verschiedenste Zubereitungen im navioven, thermomat®, hybrid kitchen® und Kombidämpfer.

TECHNISCHE MERKMALE

GN-Flachdeckel 1/3



TECHNISCHE MERKMALE

Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Abmessungen	325 x 176 x 19 mm
Gewicht	0,39 kg
Umgebungstemperatur	-40°C bis +280°C
Spülmaschinentauglich	Ja
Materialstärke	0,8 mm
GN-Norm	GN 1/3

Bestellnummer 84 03 01 04

VORTEILE

Edelstahl, absolut lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell und hygienisch.

Umlaufend flach aufliegend auf Behälterrand.

Robust, handlich und stapelbar.

Ideal zur Aufbewahrung von Lebensmitteln.

Optimale Luft- und Dampfzirkulation.

Stabil, robust und spülmaschinentauglich.