

Datenblatt

Buffetdeckel 1/2 Tritan Absenkfunktion

Der Buffetdeckel mit praktischer Absenkfunktion für optimales Handling.



Zum Produkt

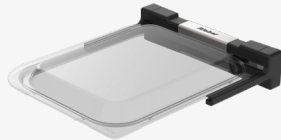
Der transparente Buffetdeckel - für die Lagerung und für die Kaltausgabe geeignet. Mit rutschfester Kunststoffecke vorne rechts, zum einfachen Greifen sowie einem fest verbundenen Scharnier mit integrierter Selbsthaltung in geöffneter Position. Die zusätzliche automatische Absenkfunktion sorgt für ein perfektes Handling am Buffet.

Effiziente Nutzung in Kombination mit thermoplates® C auf dem K|POT® passiv oder aktiv gekühlt, erhältlich in den GN-Größen 1/1, 1/2 und 2/3, ab einer Tiefe von 65mm.

Die Buffetdeckel werden durch Klappscharniere jeweils an der Längsseite der thermoplates® arretiert, somit wird im geöffneten Zustand kein zusätzlicher Platz zum Ablegen benötigt. Ein einfaches Öffnen und Schließen wird durch die automatische und langsame Absenkfunktion gewährleistet. Mit runden Ecken für eine perfekte Optik in Kombination mit den abgerundeten thermoplates® C sowie dem K|POT® aktiv oder passiv gekühlt.

TECHNISCHE MERKMALE

Buffetdeckel 1/2 Tritan Absenkfunktion



TECHNISCHE MERKMALE

Material	Tritan™ Copolyester
Abmessungen	267 x 335 x 49 mm
Gewicht	0,558 kg
Umgebungstemperatur	-20°C bis +80°C
Spülmaschinentauglich	Ja
GN-Norm	GN 1/2
Bestellnummer	84 01 21 16

VORTEILE

Automatische Absenkfunktion für ein optimales Handling des Buffetdeckels.

Selbsthaltung in geöffneter Position durch ein fest verbundenes Klappscharnier.

Mit Kunststoffecke zum idealen Greifen und zum leichten Öffnen.

Optimal für die Lagerung und die Kaltausgabe geeignet.

Komfortable Nutzung durch eine integrierte Kunststoffecke zum einfachen Greifen sowie die automatische Absenkfunktion.

Spülmaschinentauglich.