

Datenblatt

---

## GN-Einschublech 1/1 041

Das Gastronorm Einschublech.



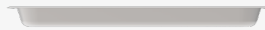
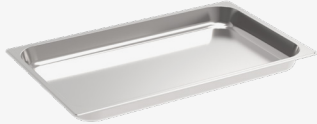
Zum Produkt

Das GN-Einschublech zum einfachen Handling, ideal für die Vor- und Zubereitung sowie die Ausgabe von Speisen. In Verschiedenen GN-Größen 2/1, 1/1, 2/3 und 1/2 sowie teilweise in den Tiefen von 20, 40 oder 65mm verfügbar.

Für vielfältige Einsatzmöglichkeiten unter anderem in Verbindung mit unseren Frontlader Thermoportern® zum Transportieren und aufbewahren von Speisen. Ideal für die Präsentation von Speisen bei einem Catering.

## TECHNISCHE MERKMALE

GN-Einschubblech 1/1 041



## TECHNISCHE MERKMALE

Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Abmessungen	325 x 530 x 40 mm
Gewicht	1,221 kg
Umgebungstemperatur	-40°C bis +280°C
Materialstärke	0,8 mm
GN-Norm	GN 1/1
GN-Tiefe	40 mm

**Bestellnummer** **84 10 01 05**

## VORTEILE

Optimal geeignet zur Vor- und Zubereitung von Speisen im Backofen.

Ideal zur Präsentation von Speisen und zum Einschub in unsere Thermoport®.

Stabil und robust und spülmaschinentauglich.