



**Zum Produkt**



Datenblatt

## cateringkitchen - GN-port 1/1

**Modularer System-Träger für das catering kitchen System.**

Der stabile Aufnahmeträger für alle GN 1/1 varithek®-Module kann einzeln oder mit weiteren GN-ports zu größeren Einheiten kombiniert, oder auch solo als Auftischvariante angewendet werden.

Mit optimal austarierten Sickenabständen zum eingesetzten GN-System bis Tiefe 100 mm.

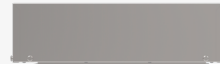
Durch flexibles Einschieben der GN 1/1 varithek®-Module auf den vorgesehenen Auflagensicken kann die Ausgabe funktional erweitert werden – je nach Modul von Warmhalten, Kochen, Dampfgaren bis zu Grillen oder Braten. Für Zubereiten mit direkter Kontaktwärme, in Kombination mit dem GN-Kochtopf thermoplates® aus einzigartigem SWISS-PLY-Mehrschichtmaterial für beste Speisenqualität. Das Material vereint Aluminium im Kern, mit seiner bis zu 10x besseren Leitfähigkeit (kalt/warm) gegenüber reinem Edelstahl, für deutliche Energieeinsparung im Gebrauch, mit den hygienischen Vorteilen von Edelstahl. Die passenden Deckelvarianten zum Warmhalten und für hygienischen Schutz beim Ausgeben, bieten der wasserdichte Steckdeckel wie auch der stilvolle Kochdeckel.

Erweiterbar mit passendem varithek®-Quersteg, somit können weitere GN-Behältergrößen flexibel eingehängt werden.

Alle GN 1/1 varithek®-Module sind genormt und somit flexibel kombinier- und austauschbar, für passgenaues Einschieben in die AST-/EST-Systemträger oder in den varithek® GN-port.

## TECHNISCHE MERKMALE

cateringkitchen - GN-port 1/1



## TECHNISCHE MERKMALE

Abmessungen 575 x 370 x 173 mm

Material Edelstahl 1.4301 (CNS)

Gewicht 4,5 kg

**Bestellnummer 84 01 11 30**

## VORTEILE

Edelstahl, rostfrei, hygienisch, hochwertig matt geschliffen.

Gehäuse dreiseitig geschlossen, stabile Längsseiten doppelwandig.

Innenseiten mit fugenlos tiefgezogenen Auflagesicken.

Modular & flexibel einzeln oder verbunden zu einer mobilen Einheit über thermoport®, sowie solo als Auf-tischvariante.

Rutschfest mit 4 Gummiauflagen.

Kompatibel mit GN-Maßen, ca. 30% Platzgewinn gegenüber rund.

Glatte, pflegeleichte Oberfläche.