



[Zum Produkt](#)



[Datenblatt](#)

## GNauto Behälter 1/3 055 konisch 4x QR

**Das platzsparende, konische Edelstahl-Gastro-Norm-Betriebssystem.**

Der robuste GN-Behälter für ein praktikables und effizientes Handling sowohl manuell als auch vollautomatisiert, durch die physische Optimierung des Standard GN-Behälters. Ideal zum hygienischen und standardisierten Lagern, Transportieren und Ausgeben von Speisen. Erhältlich in der Größe GN 1/2 und 1/3 in den Tiefen 55 und 65mm, durchgängig kompatibel in allen GN-Systemen und -Produkten.

In Kombination mit dem GN-Deckelsortiment erhält der GN-Behälter die prozessschrittabhängige Funktion. Durch den wasserdichten Steckdeckel für einen sicheren Transport, die Flach- und Steckdeckel für hygienischen Schutz sowie ein problemloses, automatisiertes Handling, bietet der GN-Behälter hochfunktionale Optionen. Einseitig gekennzeichnet mit einem lasergravierten QR-Code zur Identifizierung und Verknüpfung physischer Produkte mit digitalen Diensten.

Für universale Einsatzmöglichkeiten – praktikables, vollautomatisches Handling, vorbereiten in waterstation® cubic Spülen, raumeffizient Kühlen im gastropolar®-Systemkühlschrank, temperaturbeständig Transportieren im thermoport®, sowie Präsentieren und Ausgeben in Buffetlösungen und mobilen Geräten.

Vierseitig gekennzeichnet mit lasergravierten QR-Codes zur Identifizierung und Verknüpfung physischer Produkte mit digitalen Diensten. Dadurch wird ein automatisiertes Erfassen, wie durch eine Scanner-Brücke, von allen Seiten problemlos ermöglicht.

## TECHNISCHE MERKMALE

GNauto Behälter 1/3 055 konisch 4x QR



## TECHNISCHE MERKMALE

Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Abmessungen	325 x 176 x 55 mm
Inhalt	1,7 L
Gewicht	0,513 kg
Umgebungstemperatur	-40°C bis +280°C
Spülmaschinentauglich	Ja
Materialstärke	0,6 mm
GN-Norm	GN 1/3
GN-Tiefe	55 mm
<b>Bestellnummer</b>	<b>84 01 14 39</b>

## VORTEILE

Hochwertiger Edelstahl 18/10, rostfrei, hitzebeständig, lebensmittelecht, antibakteriell & hygienisch.

Geringe Stapelhöhe und Raumsparend durch eine konische Ausführung.

Effizientes, vollautomatisches Handling durch perfekte Stapelbarkeit ohne Verkeilen und problemloses Entstapeln.

Höchste Formstabilität in Öfen/Kombidämpfer, durch eng ausgeführte Eck- & Bodenradien, zudem mehr Füllmenge.

Eckige Ordnungssystematik bietet bis zu 30% Platzgewinn im Vergleich zu runden Behältern/Töpfen.

Vereinfachtes, automatisiertes Erfassen von allen Seiten.

Kompatibilität mit versch. GN-Deckelvarianten (Lagern, Transport, Kochen & Ausgeben).

Robust, langlebig & spülmaschinentauglich.