



Information



Fiche technique

bac conique GNauto 1/3 055 4x QR

Le système de fonctionnement Gastronorm en acier inoxydable conique et peu encombrant.

Le conteneur GN robuste pour une manipulation pratique et efficace, aussi bien manuelle que entièrement automatisée, grâce à l'optimisation physique du conteneur GN standard. Idéal pour le stockage, le transport et la distribution hygiéniques et standardisés des aliments. Disponible en tailles GN 1/2 et 1/3 avec des profondeurs de 55 et 65 mm, entièrement compatible avec tous les systèmes et produits GN.

En combinaison avec la gamme de couvercles GN, le conteneur GN acquiert une fonctionnalité dépendante des étapes du processus. Avec le couvercle à bouchon étanche pour un transport sécurisé, les couvercles plats et à bouchon pour une protection hygiénique, et une manipulation automatisée sans problème, le conteneur GN offre des options hautement fonctionnelles. Un côté marqué d'un code QR gravé au laser pour l'identification et la liaison des produits physiques avec les services numériques.

Pour des applications universelles - manipulation pratique et entièrement automatisée, préparation dans des éviers cubiques waterstation®, refroidissement efficace de l'espace dans des réfrigérateurs système gastropolar®, transport résistant à la température dans des thermoports®, ainsi que présentation et service dans des solutions de buffet et des appareils mobiles.

Gravure laser de codes QR sur les quatre côtés pour l'identification et la connexion de produits physiques avec des services numériques. Cela permet une numérisation automatisée sans problème depuis tous les côtés, semblable à un pont de scanner.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

bac conique GNauto 1/3 055 4x QR



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Matériau	acier inoxydable 1.4301
Dimensions	325 x 176 x 55 mm
Volume	1,7 L
Poids	0,513 kg
Température ambiante	-40°C à +280°C
Adapté lave-vaiss.	Oui
Épaisseur du matériau	0,6 mm
Taille GN	GN 1/3
Profondeur	55 mm

Code **84 01 14 39**

AVANTAGES

Acier inoxydable de haute qualité 18/10, inoxydable, résistant à la chaleur, alimentaire, antibactérien et hygiénique.

Faible hauteur d'empilement et gain d'espace grâce à une conception conique.

Manipulation efficace et entièrement automatisée grâce à une empilabilité parfaite sans coincement et un désempilage sans problème.

Stabilité dimensionnelle maximale dans les fours/ autocuiseurs combinés, grâce à des rayons de coin et de fond serrés, ainsi qu'une capacité de remplissage accrue.

Le système d'organisation carré offre jusqu'à 30% d'économie d'espace par rapport aux récipients/casseroles ronds.

Capture automatisée simplifiée de tous les côtés.

Compatibilité avec différentes variantes de couvercles GN (stockage, transport, cuisson et service).

Robuste, durable & compatible avec le lave-vaisselle.