

Datenblatt

GN-Scharnier-Flachdeckel 1/2

Der energieeffiziente GN-Scharnier-Flachdeckel.



Zum Produkt

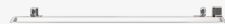
Der GN-Scharnier-Flachdeckel - ideal für die energieeffiziente Schöpfausgabe von Soßen und Suppen, geringer Temperaturverlust.

Effiziente Ausgabemöglichkeit in Kombination mit GN-Behältern, erhältlich ohne Ausschnitt, mit Griff- und / oder Löffelausschnitt in den GN-Größen 1/1 und 1/2.

Der Vorteil einer energieeffizienten Schöpfausgabe durch das halbseitige Öffnen des GN-Scharnier-Flachdeckels ist ideal für eine optimale Ausgabemöglichkeit in Zubringerwagen und Speisetransportwagen.

TECHNISCHE MERKMALE

GN-Scharnier-Flachdeckel 1/2



TECHNISCHE MERKMALE

Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Abmessungen	324 x 282 mm
Gewicht	0,599 kg
Umgebungstemperatur	-40°C bis +280°C
Spülmaschinentauglich	Ja
Materialstärke	0,8 mm
GN-Norm	GN 1/2
Bestellnummer	84 04 01 02

VORTEILE

Edelstahl, absolut lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell und hygienisch.

Umlaufend flach aufliegend auf Behälterrand.

Energieeffiziente Ausgabemöglichkeit durch halbseitiges Öffnen.

Temperatureffiziente Schöpfausgabe.

Minimaler Temperaturverlust durch das halbseitige Öffnen.

Stabil, robust und spülmaschinentauglich.