



[Zum Produkt](#)



[Datenblatt](#)

GN-Scharnier-Flachdeckel 1/1

Der energieeffiziente GN-Scharnier-Flachdeckel.

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 1/1



TECHNISCHE MERKMALE

| | |
|-----------------------|------------------------|
| Abmessungen | 324 x 528 mm |
| Material | Edelstahl 1.4301 (CNS) |
| Blech | 2R-Blech |
| Gewicht | 1,166 kg |
| Umgebungstemperatur | -40°C bis +280°C |
| Spülmaschinentauglich | Ja |
| Materialstärke | 0,8 mm |
| GN-Norm | GN 1/1 |

Bestellnummer **84 04 01 01**

VORTEILE

Edelstahl, absolut lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell und hygienisch.

Umlaufend flach aufliegend auf Behälterränd.

Energieeffiziente Ausgabemöglichkeit durch halbseitiges Öffnen.

Temperatureffiziente Schöpfausgabe.

Minimaler Temperaturverlust durch das halbseitige Öffnen.

Stabil, robust und spülmaschinentauglich.