



Zum Produkt



Datenblatt

GNONE®-Behälter 1/2 065

Das einfach zu entstapelnde Edelstahl-Gastro-Norm-Betriebssystem.

Der robuste GN-Behälter – mit „GN-ONE-Stapelnasen“ für problemloses Entstapeln & Vereinzeln des GN-Standard-Behältersystems. Durch diese physische Optimierung des Standard GN-Behälters, kann dieser praktikabel und effizient gehandelt werden, sowohl manuell als auch maschinell/automatisiert.

Ideal zum hygienischen und standardisierten Lagern, Aufbewahren, Transportieren und Ausgeben von Speisen. Mit praktischen Noppen an allen 4 Ecken erhältlich in den Größe GN 1/1, 2/3, 1/2, 1/3 und den Tiefen 55, 65, 100, 150, 200 mm, mit oder ohne Fallgriffe, durchgängig kompatibel in allen GN-Systemen und -Produkten.

Durch Kombination mit dem GN-Deckelsortiment erhält der GN-Behälter die prozessschrittabhängige Funktion. Von hochfunktionalen Optionen, wie dem wasserdichten Steckdeckel für absolut sichere Lagerung und Transport, dem vaculid®-Deckel für Vakuumieren, bis hin zum Flach- und Steckdeckel für hygienischen Schutz.

Um ein problemloses und platzsparendes Einschieben, Herausziehen und Tragen zu ermöglichen, auch mit versenkbaren Fallgriffen erhältlich. Bei den Ausführungen ab 55 mm Tiefe mit hochliegender, gut ausgeprägter und abgesetzter Stapelschulter, die platzsparendes Einstapeln und durch die Stapelnasen einfaches Entstapeln ermöglicht und zudem die maximale Füllhöhe** definiert, damit der Deckel auf dem Behälter sauber und sicher verschlossen werden kann.

Für universale Einsatzmöglichkeiten – Vorbereiten in waterstation® cubic Spülen, raumeffizient Kühlen im gastopolar®-Systemkühlschrank, temperaturbeständig Transportieren im thermoport®, sowie Präsentieren und Ausgeben in Buffetlösungen und mobilen Geräten.

TECHNISCHE MERKMALE

GNONE®-Behälter 1/2 065



TECHNISCHE MERKMALE

| | |
|----------------------|------------------------|
| Abmessungen | 325 x 265 x 65 mm |
| Material | Edelstahl 1.4301 (CNS) |
| Volumen | 3,3 L |
| Gewicht | 0,6 kg |
| Bestellnummer | 84 01 01 22 |

VORTEILE

Edelstahl, absolut lebensmittelecht, geruchsneutral, antibakteriell und hygienisch.

Mit eng ausgeführten Eckradien für mehr Stabilität und Volumen.

Hochwertig verarbeitete Stapelschulter für perfekte Stapelbarkeit und Luftzirkulation.

Mit geprägten Stapelnasen außen an allen 4 Ecken zum problemlosen Entstapeln & Vereinzeln.

Durch eckige Ordnungssystematik ca. 30% Platzgewinn gegenüber rund.

Optimales Einsetzen bei Ausführung mit versenkbaren Fallgriffen.

Stabil, robust und spülmaschinentauglich.