



Zum Produkt



Datenblatt

GN-Behälter 1/2 040

Das Edelstahl-Gastro-Norm-Betriebssystem.

Der robuste GN-Behälter – ideal zum hygienischen und standardisierten Lagern, Aufbewahren, Transportieren und Ausgeben von Speisen – in nahezu jeder Größe und Tiefe, durchgängig kompatibel in allen GN-Systemen und -Produkten.

Durch Kombination mit dem GN-Deckelsortiment erhält der GN-Behälter die prozess-schrittabhängige 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 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 gastropolar®-Systemkühlschrank, temperaturbeständig Transportieren im thermoport®, sowie Präsentieren und Ausgeben in Buffetlösungen und mobilen Geräten.

TECHNISCHE MERKMALE

GN-Behälter 1/2 040



TECHNISCHE MERKMALE

Abmessungen	325 x 265 x 40 mm
Material	Edelstahl 1.4301 (CNS)
Volumen	1,7 L
Gewicht	0,444 kg
Bestellnummer	84 01 01 23

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.

Durch eckige Ordnungssystematik ca. 30% Platzgewinn gegenüber rund.

Optimales Einsetzen bei Ausführung mit versenkbaren Fallgriffen.

Stabil, robust und spülmaschinentauglich.