

**Information**

Fiche technique

Bac GN 1/3 055 conique

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.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Bac GNauto 1/3 055 conique



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions 325 x 176 x 55 mm
acier inoxydable 1.4301

Matériau (CNS)

Volume 1,7 L

Poids environ 0,375 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 04 23

AVANTAGES

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

Faible hauteur de 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.

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

Robuste, durable & compatible avec le lave-vaisselle.