

Gastronorm-Deckel code: 806838

Abgerundete Kanten und Ecken, einfach zu reinigen.

Sehr stabile Ausführung durch die verstärkten Ecken.

Mit eingravierter Gastronormgröße.

Für den Einsatz in Heißluftöfen, Kühl- und Tiefkühlschränken, Bain Marie-Systemen und Chafing Dishes. Hergestellt aus Edelstahl mit einer hohen Temperaturbeständigkeit (von -40°C bis +300°C).

Der Deckel ist an die Abmessungen des gewählten GN-Behälters angepasst und gewährleistet so eine optimale Lebensmittelsicherheit.

Spülmaschinengeeignet.

Verfügbare Deckel für die GN-Behälter:

GN 1/1

GN 2/3

GN 1/2

GN 1/3

GN 1/4

GN 1/6

GN 1/9

-  Aus Edelstahl gefertigt.
-  Hohe Hitzebeständigkeit (von -40°C bis 300°C).
-  Geeignet für die Verwendung in Umluftöfen, Kühlschränken, Bain-Maries und Chafing Dishes.
-  Effizienter Schutz gelagerter Lebensmittel.
-  Spülmaschinengeeignet.



Code	Thickness	GN	LxW (W)
806838	0.7	GN 1/2	265x325