

GN-bak 1/2 geperforeerd

Spec-sheet bij artikel 0132642HF | BGN 1/2-200 PF



Technische gegevens

Capaciteit:	12,5 l
Gewicht:	1 kg
Breedte:	325 mm
Diepte:	265 mm
Hoogte:	204 mm

Fotovoorgebeeld, onder voorbehoud van technische wijzigingen, zonder decoratie.

GN-bak voor opslag, transport, verdeling en uitgeven van warme en koude gerechten.

Diepgetrokken bak in hygiënische constructie van hoogwaardig, 0,8 mm dik roestvrij staal met stabiele valgrepen. Zijwanden en bodem met perforatie \varnothing 3 mm. Bak volgens gastronorm EN 631 en DIN 66075.

De Gastronorm-bak BGN 1/2-200 PF van Hupfer kan worden gebruikt bij de voedselbereiding, bijv. bij het onder druk koken of stomen, maar ook voor het hygiënisch transporteren, bewaren, verdelen en uitreiken van allerlei soorten warme en koude gerechten.

Aanvraagdatum: 04.04.2025,
23:06:16

*Alle gegevens/maten zijn bij benadering, onder voorbehoud van technische wijzigingen. ©
Hupfer*