

# GN-bak 1/3 geperforeerd

Spec-sheet bij artikel 0133002H | BGN 1/3-040 P

**HUPFER**  
we make work flow

## Technische gegevens



<b>Capaciteit:</b>	1,5 l
<b>Gewicht:</b>	0.367 kg
<b>Breedte:</b>	325 mm
<b>Diepte:</b>	175 mm
<b>Hoogte:</b>	40 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. Bodem met perforatie  $\varnothing$  3 mm, zijwanden niet-geperforeerd. Bak volgens gastronorm EN 631 en DIN 66075.

De Gastronorm-bak BGN 1/3-40 P 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: 20.11.2024,  
04:50:24

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