

Einschubrahmen für GN Produkte in EN Einschüben

HUPFER
we make work flow



Technische Daten

Nutzlast:	150 kg
Gewicht:	0.7 kg
Breite:	369 mm
Tiefe:	529 mm
Höhe:	25 mm

*Bildbeispiel, technische Änderungen vorbehalten.
Ohne Dekoration.*

Hupfer bietet einen Einschubrahmen für die strukturierte Lagerung von GN-Produkten. Er ermöglicht die effiziente Organisation und den einfachen Transport von Behältern in standardisierten Einschüben.

Entdecken Sie den Einschubrahmen für GN-Produkte in EN-Einschüben von Hupfer – die perfekte Lösung für effiziente Logistik im Bereich der Gastronomie. Dieser hochwertige Rahmen aus Edelstahl ermöglicht eine einfache und sichere Aufbewahrung von Gastronorm-Behältern und Tablett. Die robuste Konstruktion sorgt für Stabilität und Langlebigkeit, während das elegante Design eine ansprechende Optik in Ihrer Küche bietet. Mit dem Einschubrahmen optimieren Sie Ihre Arbeitsabläufe, reduzieren den Platzbedarf und gewährleisten einen schnellen Zugriff auf Ihre Lebensmittel. Erleben Sie die Vorteile einer organisierten und effektiven Küchenlogistik mit dem Einschubrahmen von Hupfer – für mehr Effizienz und weniger Stress in Ihrem Gastronomiebetrieb!

- **Edelstahlrahmen** – Hohe Korrosionsbeständigkeit und Langlebigkeit, ideal für den intensiven Einsatz in der Gastronomie.
- **Kompatibilität mit Gastronorm-Behältern** – Nahtloses Einsetzen von GN-Produkten in EN-Einschübe, fördert eine effiziente Nutzung des verfügbaren Raums.
- **Optimierte Lagerung** – Strukturierte Anordnung von Tablett und Behältern, verbessert die Organisation und Zugänglichkeit in der Küche.

Abbruchdatum: 07.06.2025, 18:34:25 *Alle Angaben/Maße sind Circa-Angaben, technische Änderungen vorbehalten. © Hupfer*

Einschubrahmen für GN Produkte in EN Einschüben

HUPFER
we make work flow

- **Flexible Anwendung** – Vielseitig einsetzbar in verschiedenen Gastronomiebereichen, unterstützt die effiziente Zubereitung und den Service von Speisen.
- **Einfach zu reinigen** – Glatte Oberflächen ermöglichen eine mühelose Reinigung und Hygiene, wichtig für die Lebensmittelsicherheit.