

Einlegeboden GN 1/1 mit Auflagestege

Artikel-Nr.: 8900505 | KW OPT EB-1/1

HUPFER
we make work flow

Technische Daten



Gewicht:	2 kg
Breite:	500 mm
Tiefe:	325 mm
Höhe:	20 mm

*Bildbeispiel, technische Änderungen vorbehalten.
Ohne Dekoration.*

Hupfer bietet einen Einlegeboden, der eine effiziente Raumnutzung in Lager- und Transportlösungen ermöglicht. Er sorgt für stabilen Halt von Behältern und minimiert das Risiko des Verrutschens während der Lagerung und des Transports.

Entdecken Sie den Einlegeboden GN-1/1 mit Auflagestege von Hupfer – die perfekte Lösung für Ihre Gastronomie! Dieser hochwertige Einlegeboden bietet robuste Stabilität und optimale Unterstützung für Ihre Gastronomie-Behälter. Die cleveren Auflagestege ermöglichen eine flexible Anordnung und maximieren den verfügbaren Stauraum. Der Einlegeboden GN-1/1 überzeugt durch seine langlebige Bauweise und einfache Handhabung. Er sorgt für eine effiziente Organisation in Ihren Kühl- und Lagereinheiten. Genießen Sie die Vorteile einer durchdachten Logistik, die Zeit und Platz spart. Setzen Sie auf Qualität und Funktionalität mit dem Einlegeboden GN-1/1 von Hupfer – für eine reibungslose und stressfreie Küchenorganisation!

- **Einlegeboden GN-1/1 mit Auflagestege:** Optimale Passform für GN-1/1 Behälter, sorgt für effiziente Raumnutzung in Lager- und Transportlösungen.
- **Robuste Konstruktion:** Hochwertige Materialien garantieren Langlebigkeit und Widerstandsfähigkeit, ideal für den intensiven Einsatz in der Gastronomie.
- **Auflagestege:** Sicherer Halt für Behälter, minimiert das Risiko von Verrutschen und sorgt für Stabilität während der Lagerung und des

Abrufdatum: 30.12.2025, 17:37:22 Alle Angaben/Maße sind Circa-Angaben, technische Änderungen vorbehalten. © Hupfer

Einlegeboden GN 1/1 mit Auflagestege

Artikel-Nr.: 8900505 | KW OPT EB-1/1

HUPFER
we make work flow

Transports.

- **Vielseitige Anwendung:** Geeignet für verschiedene Einsatzbereiche, von der Lagerung bis zur Vorbereitung, optimiert die Logistikprozesse.
- **Einfach zu reinigen:** Glatte Oberflächen ermöglichen eine mühelose Reinigung, fördert die Hygiene in der Gastronomie und im medizinischen Sektor.