

# Stellingset norm 5 met sleufschap

Spec-sheet bij artikel N5BR24006001600 | BGN 1/2-150 PF

**HUPFER**  
we make work flow

## Technische gegevens



<b>Rastermaat:</b>	150 mm
<b>CO<sub>2</sub>-voetafdruk (TM65 Basic Report)</b>	486 kgCO <sub>2</sub> e
<b>Gewicht:</b>	51 kg
<b>Breedte:</b>	2375 mm
<b>Diepte:</b>	600 mm
<b>Hoogte:</b>	1600 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 1/2-150 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: 15.05.2026,  
19:22:13

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