

Stellingset norm 5 met draadrooster

Spec-sheet bij artikel N5DR22003001400 | BGN 2/1-200 P

HUPFER
we make work flow

Technische gegevens



Rastermaat:	150 mm
CO₂-voetafdruk (TM65 Basic Report)	348 kgCO ₂ e
Gewicht:	37 kg
Breedte:	2175 mm
Diepte:	300 mm
Hoogte:	1400 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, 1 mm dik roestvrij staal. Zijwanden en bodem met perforatie \varnothing 3 mm. Bak volgens gastronorm EN 631 en DIN 66075.

De Gastronorm-bak BGN 2/1-200 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: 22.04.2026,
07:01:12

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