

Stellingset norm 5 met draadrooster

Spec-sheet bij artikel N5DR23004001200 | BGN 1/1-100 PK

HUPFER
we make work flow

Technische gegevens



| | |
|--|-------------------------|
| Rastermaat: | 150 mm |
| CO₂-voetafdruk (TM65 Basic Report) | 382 kgCO ₂ e |
| Gewicht: | 40 kg |
| Breedte: | 2275 mm |
| Diepte: | 400 mm |
| Hoogte: | 1200 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 stapel- en klapgrepen. Zijwanden en bodem met perforatie \varnothing 3 mm. Bak volgens gastronorm EN 631 en DIN 66075.

De Gastronorm-bak BGN 1/1-100 PK 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. Dankzij de stapel- en klapgrepen zijn de bakken ook in gevulde toestand stapelbaar.

Aanvraagdatum: 22.04.2026,
07:01:16

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