

# Stellingset norm 5 met gesloten schap

Spec-sheet bij artikel N5GS11004001200 | BGN 1/2-200 P

**HUPFER**  
we make work flow

## Technische gegevens



|  |                         |
|--|-------------------------|
| <b>Rastermaat:</b>                                   | 150 mm                  |
| <b>CO<sub>2</sub>-voetafdruk (TM65 Basic Report)</b> | 211 kgCO <sub>2</sub> e |
| <b>Gewicht:</b>                                      | 22 kg                   |
| <b>Breedte:</b>                                      | 1100 mm                 |
| <b>Diepte:</b>                                       | 400 mm                  |
| <b>Hoogte:</b>                                       | 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. Zijwanden en bodem met perforatie  $\varnothing$  3 mm. Bak volgens gastronorm EN 631 en DIN 66075.

De Gastronorm-bak BGN 1/2-200 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: 23.05.2026,  
18:03:29

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