

Coperchio **standard**

	Articolo	a	b	
1/1	GNCOST11	530	325	10
2/3	GNCOST23	354	325	10
1/2	GNCOST12	325	265	10
2/4	GNCOST24	530	162	20
1/3	GNCOST13	325	176	20
1/4	GNCOST14	265	162	20
1/6	GNCOST16	176	162	20
1/9	GNCOST19	176	108	20

Misure in mm

Coperchio **con guarnizione di tenuta ermetica**

	Articolo	a	b										
1/1	GNCOTE11	530	325	10									
2/3	GNCOTE23	354	325	10									
1/2	GNCOTE12	325	265	10									
1/3	GNCOTE13	325 <td 176	20	1/4	GNCOTE14	265	162	20	1/6	GNCOTE16	176	162	20
1/4	GNCOTE14	265	162	20									
1/6	GNCOTE16	176	162	20									

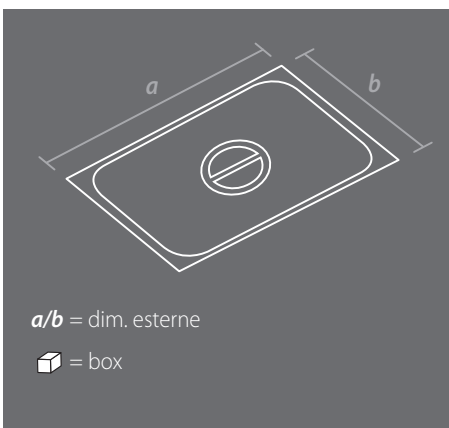
Misure in mm



Foro di compensazione



Guarnizione al silicone per uso alimentare
T. max 160°C



SISTEMA **GASTRONORM**
PER LA RISTORAZIONE PROFESSIONALE

Versatile e modulare, la Serie GN conferma la nostra attenzione a realizzare anche componenti di ampio utilizzo, che si adattino tanto alle cucine domestiche, quanto alle strutture della ristorazione professionale.

Nessun limite di impiego: caldo o freddo, scaffalature o strutture di stoccaggio, i nostri contenitori si dimostrano adeguati a qualsiasi necessità. I prodotti della Serie GN sono costruiti in acciaio Inox 18/10 AISI 304 idoneo al contatto con gli alimenti secondo la direttiva UE 89/109.

Publicazione 2013 – rel.01

I dati tecnici della presente pubblicazione, nonché le descrizioni e le illustrazioni riportati, sono indicativi e possono essere soggetti a modifi che senza preavviso.