GN Behälter für Wurstwärmer und Bain Marie

Zum ausgewähltem Artikel »



Hersteller: Prestige

EAN: 4062531314335

Lieferzeit: ca.Zwischen **04.11.2026** und **06.11.2026** bei heutigem Zahlungseingang

62,00 EUR

inkl. 19 % MwSt. zzgl. Versandkosten

(Datum: 02.11.2026 - 10:03 Uhr)

Artikelbilder:



Produktbeschreibung:

Gastronorm (GN) Behälter aus Edelstahl u. a. auch zur Verwendung in unserem Wurstwärmer mit 200 mm Wasserbad.

Bei der Gastro-Norm geht es um universell verwendbare, stapelbare Behälter. Es handelt sich bei der Gastro-Norm um ein international gültiges und anerkanntes Maß für die Größe von Behältern, die überwiegend bei der Zubereitung, Lagerung und Ausgabe von Speisen Verwendung finden. Überwiegend verwendet in der Gastronomie, Hotellerie, in Krankenhäusern, Kantinen und bei Veranstaltungen.

Unsere Gastronormbehälter sind in den Außenmaßen genormte Edelstahl Behälter, die überwiegend dazu verwendet werden, warme und kalte Speisen bereitzuhalten.

Durch die Verwendung im Wasserbad unseres Wurstwärmers / Bain Marie, wird ein Anbrennen der Speisen verhindert.

Durch die Verwendung genormter GN-Behälter, wird ein einfacher Austausch von Lebensmittelbehältern in jedem Einsatzbereich ermöglicht. GN-Behälter sind untereinander und in vielen Geräten problemlos kombinierbar. Das Grundmaß 1/1 GN beträgt 325×530 mm. GN- Behälter Maße werden durchweg in Brüchen relativ zum Grundmaß des 1/1 GN angegeben.

Mögliche GN-Behälter Größen sind:

- GN 1/9 : 108 x 176 mm
- GN 1/6 : 176 x 162 mm
- GN 1/4 : 265 x 163 mm
- GN 1/3 : 325 x 175 mm
- GN 1/2 : 325 x 265 mm
- GN 2/3 : 354 x 325 mm
- GN 1/1 : 530 x 325 mm
- GN 2/1 : 650 x 530 mm

Aufgrund genormter Außenmaße können die Behälter mit vielen Geräten wie Wurstwärmer, Chafing-Dishes, Bain-Maries, Kochkessel, Öfen, Dämpfer, Kühlschränken oder Kühlgeräten verwendet werden. Beachten Sie: Die Norm legt nur die GN-Behälter Außenmaße fest. Bei den verschiedenen Herstellern genormter Behälter, können Unterschiede auftreten, zum Beispiel in Bezug auf die Ausführung der Eckradien. Es kann ungeachtet genormter Außenmaße, zu Problemen beim Aufeinanderstapeln von GN-Behältern verschiedener Hersteller, aufgrund unterschiedlicher Innenformen kommen. Geringfügige Änderung der Produktserie in Folge von Modell- und Produktionsumstellung bleiben vorbehalten.

Vorteile:

- stapelbar
- stabil
- lange Lebensdauer
- flexibel einsetzbar
- sowohl zum Transportieren als auch zur Lagerung geeignet
- in zahlreichen unterschiedlichen Maßen kombinierbar

Richtlinien:

- Entspricht den Vorgaben der deutschen Hygiene- und Sicherheitsrichtlinien
- Trägt richtlinienkonform CE-Kennzeichnung
- Material entsprechend den europäischen Nahrungsmittel-Normen und kommt nicht aus China

JUERGEN DROSS PROFESSIONAL SERVICES GMBH

JUERGEN DROSS PROFESSIONAL SERVICES GmbH
Kirchstraße 44 ·D-35630 Ehringshausen-Katzenfurt
Tel.: +49-6449-92897919 ·Fax: +49-6449-92897911
E-Mail: info@dross-professional-services.com
https://www.dross-professional-services.com

HOTLINE
Mo. - Sa.
09:00 - 19:00 Uhr
06449
92897919

www.germanoutletstore.de - www.kf-gastrobraeter.de - www.mue-gasbraeter.de - www.justus-ofenshop.de - www.justus-grillshop.de

Geschäftsführer: Jürgen Droß - Handelsregister: Amtsgericht Wetzlar, HRB 5907 - Umsatzsteuer-Ident-Nr: DE 268482647
Verantwortlich gemäß § 55 RStV: Jürgen Droß - Kirchstraße 44 - 35630 Ehringshausen