

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Bac gastronorme GN 1/2 - 200 en inox

Modèle	Code SAP	00001240
GN 1/2-200	Groupe d'articles	Bacs gastronorme

– Matériel: AISI 304



Fiche technique

Dessin technique



Bac gastronorme GN 1/2 - 200 en inox

Modèle	Code SAP	00001240
GN 1/2-200	Groupe d'articles	Bacs gastronorme

Bac gastronorme GN 1/2 - 200 en inox

Modèle	Code SAP	00001240
GN 1/2-200	Groupe d'articles	Bacs gastronorme

1

Acier inoxydable AISI 34

Hyg nique

- Sécurité hygiénique des plats préparés
- Grâce au matériau et aux Angles arrondis, il est très facile d'entretien.

2

 paisseur 1mm

Robustesse

- Très longue durée de vie, même avec une utilisation dense et une manipulation brute.
- Plus grande sécurité lors de la manipulation, ne se tord pas.

Fiche technique

Paramètres techniques



Bac gastronorme GN 1/2 - 200 en inox

Modèle	Code SAP	00001240
GN 1/2-200	Groupe d'articles	Bacs gastronorme

1. Code SAP:

00001240

2. Largeur nette [mm]:

325

3. Profondeur nette [mm]:

265

4. Hauteur nette [mm]:

200

5. Poids net [kg]:

1.08

6. Largeur brute [mm]:

350

7. Profondeur brute [mm]:

540

8. Hauteur brute [mm]:

300

9. Poids brut [kg]:

1.38

10. Matériel:

AISI 304

11. La couleur extérieure de l'appareil:

Acier inoxydable

12. Profondeur de l'appareil - GN [mm]:

200

13. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:

GN 1/2

14. Épaisseur du matériel de l'appareil [mm]:

0,7