

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Bac gastronorme GN 2/1 - 200 poignées escamontables en inox

Modèle	Code SAP	00001315
GN 2/1-200 U	Groupe d'articles	Bacs gastronorme

– Matériel: AISI 304



Fiche technique

Dessin technique



Bac gastronorme GN 2/1 - 200 poignées escamontables en inox

Modèle	Code SAP	00001315
GN 2/1-200 U	Groupe d'articles	Bacs gastronorme

Bac gastronorme GN 2/1 - 200 poignées escamontables en inox

Modèle	Code SAP	00001315
GN 2/1-200 U	Groupe d'articles	Bacs gastronorme

1

Acier inoxydable AISI 34

Hygiénique

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

2

Épaisseur 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.

3

Poignées retractables

Manipulation plus simple

- Grâce aux poignées, plus facile à transporter, plus sûr à manipuler.

Fiche technique

Paramètres techniques



Bac gastronorme GN 2/1 - 200 poignées escamontables en inox

Modèle	Code SAP	00001315
GN 2/1-200 U	Groupe d'articles	Bacs gastronorme

1. Code SAP:

00001315

2. Largeur nette [mm]:

530

3. Profondeur nette [mm]:

650

4. Hauteur nette [mm]:

150

5. Poids net [kg]:

5.30

6. Largeur brute [mm]:

550

7. Profondeur brute [mm]:

680

8. Hauteur brute [mm]:

400

9. Poids brut [kg]:

5.40

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 2/1