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

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

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

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

Fiche technique

Avantages du produit

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

Hygiénique

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

2

Épaisseur

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.

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062

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

RM GASTRO, s.r.o.,
Třída Čs. armády 816,
391 81 Veselí nad Lužnicí 1, ID:49825062