

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Bac gastronorme perforé GN 2/3 - 100 poignées escamontables en inox

Modèle	Code SAP	00001325
GND 2/3-100 U	Groupe d'articles	Bacs gastronorme

– Matériel: AISI 304



Fiche technique

Dessin technique



Bac gastronorme perforé GN 2/3 - 100 poignées escamontables en inox

Modèle

Code SAP

00001325

GND 2/3-100 U

Groupe d'articles

Bacs gastronorme

Bac gastronorme perforé GN 2/3 - 100 poignées escamontables en inox

Modèle	Code SAP	00001325
GND 2/3-100 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.

4

Perforée

Corps perforé du bac gastronorme GN

- Perméabilité parfaite de la vapeur, adaptée à la cuisson des légumes et des plats cuits à la vapeur.

Fiche technique

Paramètres techniques



Bac gastronorme perforé GN 2/3 - 100 poignées escamontables en inox

Modèle	Code SAP	00001325
GND 2/3-100 U	Groupe d'articles	Bacs gastronorme

1. Code SAP:

00001325

2. Largeur nette [mm]:

325

3. Profondeur nette [mm]:

352

4. Hauteur nette [mm]:

100

5. Poids net [kg]:

1.20

6. Largeur brute [mm]:

680

7. Profondeur brute [mm]:

550

8. Hauteur brute [mm]:

400

9. Poids brut [kg]:

1.30

10. Matériel:

AISI 304

11. La couleur extérieure de l'appareil:

Acier inoxydable

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

100

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

GN 2/3