

Fiche technique

Caractéristiques du produit



Bac gastronorme GN 1/1 - 40 émaillé

Modèle	Code SAP	00001218
GNS 1/1-40	Groupe d'articles	Bacs gastronorme

– Matériel: Émail



Fiche technique

Dessin technique



Bac gastronorme GN 1/1 - 40 émaillé

Modèle	Code SAP	00001218
GNS 1/1-40	Groupe d'articles	Bacs gastronorme

Fiche technique

Avantages du produit



Bac gastronorme GN 1/1 - 40 émaillé

Modèle	Code SAP	00001218
GNS 1/1-40	Groupe d'articles	Bacs gastronorme

1

Très bonne conductivité thermique

Peut également être utilisé pour la pâtisserie.

- Permet d'économiser des coûts, pas besoin d'investir dans des plats spéciaux.

Fiche technique

Paramètres techniques



Bac gastronorme GN 1/1 - 40 émaillé

Modèle	Code SAP	00001218
GNS 1/1-40	Groupe d'articles	Bacs gastronorme

1. Code SAP:

00001218

2. Largeur nette [mm]:

325

3. Profondeur nette [mm]:

530

4. Hauteur nette [mm]:

40

5. Poids net [kg]:

1.47

6. Largeur brute [mm]:

350

7. Profondeur brute [mm]:

580

8. Hauteur brute [mm]:

300

9. Poids brut [kg]:

1.77

10. Matériel:

Émail

11. Résistance à la température [°C]:

300

12. La couleur extérieure de l'appareil:

Noir

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

40

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

GN 1/1

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

0,7