

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Bac gastronorme GN 2/4 - 40 poignées escamontables en inox

|               |                          |                  |
|---------------|--------------------------|------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00006745         |
| GN 2/4-40 U   | <b>Groupe d'articles</b> | Bacs gastronorme |

– Matériel: AISI 304



# Fiche technique

Dessin technique



## Bac gastronorme GN 2/4 - 40 poignées escamontables en inox

|                           |                   |                  |
|---------------------------|-------------------|------------------|
| Modèle<br><br>GN 2/4-40 U | Code SAP          | 00006745         |
|                           | Groupe d'articles | Bacs gastronorme |

### Bac gastronorme GN 2/4 - 40 poignées escamontables en inox

|               |                          |                  |
|---------------|--------------------------|------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00006745         |
| GN 2/4-40 U   | <b>Groupe d'articles</b> | 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 2/4 - 40 poignées escamontables en inox

|               |                          |                  |
|---------------|--------------------------|------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00006745         |
| GN 2/4-40 U   | <b>Groupe d'articles</b> | Bacs gastronorme |

**1. Code SAP:**

00006745

**2. Largeur nette [mm]:**

162

**3. Profondeur nette [mm]:**

530

**4. Hauteur nette [mm]:**

40

**5. Poids net [kg]:**

0.70

**6. Largeur brute [mm]:**

550

**7. Profondeur brute [mm]:**

350

**8. Hauteur brute [mm]:**

100

**9. Poids brut [kg]:**

0.80

**10. Matériel:**

AISI 304

**11. La couleur extérieure de l'appareil:**

Acier inoxydable

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

40

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

GN 2/4