

# Fiche technique

Caractéristiques du produit



## Bac gastronorme GN 1/3 - 20 en inox

|               |                          |                  |
|---------------|--------------------------|------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00001263         |
| GN 1/3-20     | <b>Groupe d'articles</b> | Bacs gastronorme |

– Matériel: AISI 304



# Fiche technique

Dessin technique



## Bac gastronorme GN 1/3 - 20 en inox

|                     |                   |                  |
|---------------------|-------------------|------------------|
| Modèle<br>GN 1/3-20 | Code SAP          | 00001263         |
|                     | Groupe d'articles | Bacs gastronorme |

### Bac gastronorme GN 1/3 - 20 en inox

|               |                          |                  |
|---------------|--------------------------|------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00001263         |
| GN 1/3-20     | <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.

# Fiche technique

## Paramètres techniques



### Bac gastronorme GN 1/3 - 20 en inox

|               |                          |                  |
|---------------|--------------------------|------------------|
| <b>Modèle</b> | <b>Code SAP</b>          | 00001263         |
| GN 1/3-20     | <b>Groupe d'articles</b> | Bacs gastronorme |

**1. Code SAP:**

00001263

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

325

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

176

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

20

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

0.34

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

350

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

540

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

200

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

0.64

**10. Matériel:**

AISI 304

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

Acier inoxydable

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

20

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

GN 1/3

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

0,7