Récipient gastronorm - 1/1 GN - profondeur 2 cm - acier inoxydable - perforé



Attributs du produit :

Codes produits :

Référence 9367600

Description brève du produit :

Ce récipient Gastronorm 1/1 perforé, d'une profondeur de 2 cm, permet d'égoutter les aliments. Il est doté de trous dans le fond, ce qui permet de l'utiliser également pour la cuisson, le chauffage et le refroidissement. Il est idéal combiné avec des récipients GN fermés et des couvercles de 53 x 32,5 cm.

Description du produit :

Si vous travaillez dans une cuisine professionnelle, vous ne pouvez pas vraiment vous passer d'un récipient Gastronorm de bonne qualité. En effet, le récipient GN est extrêmement polyvalent. GN est une norme mondiale pour les dimensions et la profondeur des récipients et des couvercles. Grâce à cette norme, le récipient GN peut être utilisé dans de nombreux appareils de restauration différents et vous n'avez pas besoin de chercher des récipients assortis. Le récipient GN est idéal pour être utilisé en combinaison avec des fours, des réfrigérateurs, des congélateurs, des saladettes, des réfrigérateurs de comptoir, des chariots à plateaux, des vitrines, des bains-marie et des chafing dishes

Egoutter les légumes

Pour donner au récipient GN une solidité supplémentaire, il est doté de bords pliés et de coins arrondis. De plus, le récipient Gastronorm perforé est sûr à l'utilisation et s'empile parfaitement. Cela permet de gagner un espace précieux dans le garde-manger, le réfrigérateur et le congélateur. Il est également bon de savoir que le récipient GN répond aux exigences européennes en matière de sécurité alimentaire. Grâce aux petits trous au fond et sur les côtés, vous pouvez utiliser le récipient pour égoutter les légumes et autres denrées alimentaires.

Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité

Ce récipient GN perforé est un article indispensable dans la cuisine professionnelle et idéal pour une utilisation quotidienne intensive. Vous souhaitez utiliser le récipient GN au four ou au congélateur ? Le récipient GN peut résister à des températures comprises entre -40 et 300?C. Le récipient Gastronorm est fabriqué en acier inoxydable de haute qualité avec une épaisseur de 0,6mm. Ainsi, le récipient GN peut être nettoyé au lave-vaisselle. Veillez à rincer les déchets alimentaires et à rincer les saletés tenaces à l'eau savonneuse. Séchez bien les récipients avant de les réutiliser ou de les empiler et de les ranger.

- Convient pour les fours, les réfrigérateurs, les bains-marie et les chafing dishes
- Facile à nettoyer grâce à sa finition lisse
- Bords repliés et coins arrondis pour plus de solidité
- Récipient perforé avec de petits trous
- Utilisation facile et sûre grâce aux angles et aux bords finis
- Parfait pour le rangement grâce à la possibilité d'empiler les récipients GN
- Conforme aux exigences européennes en matière de sécurité alimentaire
- Acier inoxydable de haute qualité de 0,6 mm, adapté à un usage professionnel
- Taille Gastronorm gravée sur le produit
- Peut résister à des températures allant de -40°C à 300°C
- Ce produit est compatible avec le lave-vaisselle

- Taille Gastronorm : 1/1 GN
- Dimensions : 530 x 325 mm
- Profondeur : 20 mm
- Contenu : 2.8L

Les récipients GN et les couvercles de matériaux différents ne sont pas interchangeables.

- Format Gastronorm : 1/1 GN
- Dimensions : 53 x 32,5cm
- Profondeur : 2cm
- Capacité : 2,8L

caractéristiques du produit :

Avantages et inconvénients: + Récipient professionnel GN 1/1 d'une profondeur de 2 cm et d'une capacité de 2
Profondeur: 53
Hauteur: 2
Largeur (cm): 53
Profondeur (cm): 32.5
Hauteur (cm): 2
Type de produit: simple
Poids du produit (en kg): 0.76
Largeur du produit (en cm): 53
Largeur: 32
5: 1