

Bacs inox Gastronomes GN 2/1



Attributs du produit :

PROFONDEUR: 40 mm, 65 mm, 100 mm,
150 mm

Codes produits :

Référence -

Description brève du produit :

Les bacs se prêtent à toutes les utilisations : cuisson, stockage, transport, surgélation, bain-marie, présentation, et passent sans problème du congélateur au four ou au bain marie !

GN2140 40 mm 12 litres GN2165 65 mm 19 litres GN21100 100 mm 29 litres GN21150 150 mm 43 litres

Description du produit :

Incroyablement polyvalents ces bacs de haute qualité peuvent être utilisés pour une large gamme de tâches, dont la cuisine, le stockage, le réchauffage, le transport, le refroidissement rapide et la présentation. Ils sont fabriqués en acier inoxydable pour une résistance incroyable appropriés à une utilisation constante.

Que peut-on stocker dans ce bac ?

Ce bac GN a une capacité de 12 litres, ce qui le rend parfait pour stocker ou servir de grandes quantités d'aliments. Ce bac permet de stocker des aliments chauds et froids et des sauces tout en maintenant la texture et la température de service idéales.

Quelle est la fiabilité des bacs GN en acier inoxydable ?

Les bacs GN en acier inoxydable Vogue bénéficient d'une construction solide en acier inoxydable, indéformable et incassable pour résister aux contraintes quotidiennes des cuisines professionnelles. Les coins renforcés protègent les bacs en cas de chute et prolongent leur durée de vie dans les environnements de restauration professionnelle.

Existe-t-il des solutions de stockage pour ces bacs ?

Nisbets propose une large gamme de solutions de stockage adaptées aux bacs GN en acier inoxydable, des saladettes et comptoirs de préparation aux supports pour bacs GN. Les bords en surplomb de ces bacs facilitent

leur mise en place et leur retrait.

caractéristiques du produit :