

Bacs inox Gastronomes GN 1/1



Attributs du produit :

PROFONDEUR: 20mm, 40 mm, 65 mm, 100 mm, 150 mm, 200 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 !

GN1120 20 mm 3 litres GN1140 40 mm 5,8 litres GN1165 65 mm 9 litres GN1110 100 mm 13,5 litres GN11150 150 mm 20 litres GN11200 200 mm 28 litres

Description du produit :

Peut être utilisé pour la cuisson, l'entreposage, le réchauffage, le transport, le refroidissement rapide et la présentation. Il peut passer directement du four au réfrigérateur ou au bain-marie.

La finition en acier inoxydable brillant est une alternative élégante au plastique et confère une impression plus professionnelle à votre établissement. Le rebord facilite la mise en place dans les supports buffet ou comptoirs de préparation.

Qu'est-ce qu'un bac GN ?

Les bacs GN sont des récipients spécifiques à la restauration aux formats standardisés. Ils peuvent être en métal pour la cuisson ou en plastique pour le stockage, et peuvent être associés à des couvercles.

Quelle est la taille d'un bac GN 1/1 ?

GN 1/1, ou taille standard, possède une longueur de 325 mm et une largeur de 530 mm. La profondeur de chaque bac GN est variable. Ce bac a une profondeur de 200 mm, ce qui est idéal pour cuisiner une grande variété de plats.

Comment utiliser un bac GN ?

Un bac GN est utilisé à chaque étape du processus de cuisson et de service. Les bacs GN inox peuvent être utilisés au four ou pour un service

buffet. Les bacs GN en plastique sont eux parfaits pour stocker des aliments et des ingrédients cuits ou crus au frais ou sur des rayonnages.

caractéristiques du produit :