

Bacs inox Gastronorme GN 1/2



Attributs du produit :

Profondeur: 20mm, 40 mm, 65 mm, 100 mm,
150 mm, 200 mm

Codes produits :

Référence GN1/2

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 !

Description du produit :

Référence

Profondeur

Litrage (L)

Dimensions L x H

Poids (g)

GN1220

20 mm

1,2

325 X 265

340

GN1240

40 mm

2,5

325 x 265

390

GN1265

65 mm

4

325 x 265

450

GN12100

100 mm

6,2

325 x 265

530

GN12150

150 mm

9

325 x 265

830

GN12200

200 mm

12

325 x 265

990

Offrant une option de stockage et de cuisson polyvalente, le bac gastronorme inox est l'accessoire idéal pour toute cuisine professionnelle.

Doté d'un rebord large, ce bac gastronorme est particulièrement utile pour être utilisé dans un buffet ou une unité de préparation pour un accès rapide et facile aux aliments. Fabriqué en acier inoxydable, le bac résiste à la déformation et à l'éclatement, lui permettant de résister à des années d'utilisation en cuisine professionnelle et vous permet d'économiser sur l'achat d'accessoires de rechange. Les coins sont également particulièrement résistants pour éviter les dommages causés par les chocs et le poids.

L'acier inoxydable est une alternative élégante au plastique et convient parfaitement à un buffet de réception. La capacité de 1,2 litres est une taille suffisante pour stocker une grande quantité d'aliments, ce qui évite d'avoir à acheter des bacs supplémentaires.

Quelle est sa durabilité ?

Tout les bacs gastronormes en acier inoxydable sont dotés de coins renforcés, ce qui les protège des dommages importants subis en cas de chute ou de choc dans les cuisines professionnelles. La conception solide en acier inoxydable offre également une résistance à la déformation et à l'éclatement sous l'utilisation quotidienne des environnements de restauration professionnelle.

caractéristiques du produit :

Taille GN: GN1/2