Bacs inox Gastronorme GN 1/3



Attributs du produit :

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

Codes produits :

Référence GN1/3

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 (mm) Poids (g) Litrage (L) GN1320 20 240 0.66 GN1340 40 300 1.45 GN1365 65 320 2.5 GN13100 100 400 3.7 GN13150 150 640 5.7 GN13200 200 810 6.7

Dimensions L x H : 325 x 176

Taille standard GN 1/3 - parfait pour s'insérer dans les réfrigérateurs, les vitrines de service ou les refroidisseurs

Lèvre extérieure surélevée pour un transport facile

Empilable pour un rangement facile

Coins renforcés pour résister aux rigueurs d'une utilisation intensive

Épaisseur du matériau : 0,8 mm - calibre 20

Construction solide en inox 201

Très polyvalent : permet de cuire, refroidir ou stocker des aliments

Couvercles vendus séparément

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.

Ces bacs sont-ils fiables ?

Les bacs GN en acier inoxydable 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.

Ce bac supporte t-il la chaleur ?

La gamme de bacs GN en acier inoxydable résiste à la chaleur, et sert notamment à chauffer et réchauffer les aliments. Les propriétés de rétention de chaleur de l'acier inoxydable permettent de maintenir ces aliments au chaud pendant une longue période avant et pendant le service.

caractéristiques du produit :

Taille GN: GN1/3