

Bacs inox Gastronorme GN 1/4



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 !

GN1420 20 mm 530 ml GN1440 40 mm 1,13 litres GN1465 65 mm 1,7 litres GN14100 100 mm 2,5 litres GN14150 150 mm 4 litres GN14200 200 mm 5,2 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. Ils peuvent passer directement du four au réfrigérateur ou au bain-marie.

Ce bac est-il résistant ?

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.

Pourquoi ces bacs sont-ils pratiques pour le stockage ?

Tous les bacs GN possèdent des bords en surplomb sur les côtés pour faciliter leur insertion et leur retrait des solutions de stockage.

Ces bacs GN en acier inoxydable sont-ils esthétiques ?

Les bacs GN en acier inoxydable sont une alternative élégante et esthétique à leurs équivalents en plastique. Pour conserver leur aspect, les bacs GN doivent être correctement entretenus, notamment par un

nettoyage adapté. Les bacs GN en acier inoxydable offre une solution de stockage et de présentation des aliments esthétique.

caractéristiques du produit :