Bacs inox Gastronorme GN 1/6



Attributs du produit :

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

Codes produits :

Référence GN1/6

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) GN1665 65 190 1 GN16100 100 230 1.7 GN16150 150 360 2.2 GN16200 200 500 3

Dimensions: 162(H) x 176(L)

Matériel: Inox 201

Matériau durable et résistant à la corrosion

Dimensions GN pour une capacité maximale

Grande résistance

Pour une utilisation professionnelle

Design simple et élégant

Le plat Gastronorm 1/6 en acier inoxydable Vogue (200 mm/3 litres) offre la possibilité de stocker les aliments de manière compacte et fiable dans des environnements de restauration professionnelle.

Doté d'un rebord, ce plat est particulièrement utile pour un rangement dans un poste de buffet ou une unité de préparation pour un accès rapide et facile aux aliments. Construit en acier inoxydable, le plat résiste aux déformations et aux brisures, ce qui lui permet de résister à des années d'utilisation commerciale dans la cuisine, vous faisant économiser de l'argent sur l'achat de remplacements. Les coins sont également particulièrement résistants pour éviter les dommages causés par les coups et le poids. L'acier inoxydable est une alternative élégante au plastique et fera bon effet dans un buffet en salle.

caractéristiques du produit :

Taille GN: GN1/6