Bacs inox Gastronorme GN 1/9



Attributs du produit :

Profondeur: 65 mm, 100 mm, 150 mm

Codes produits :

Référence GN1/9

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 GN1965 65 130 60 cl GN19100 100 200 80 cl GN19150 150 260 1

Dimensions: 108(H) x 176(L) mm

Matériel: Acier inoxydable

Taille standard GN 1/9 - parfait pour une utilisation dans les réfrigérateurs, saladettes ou cellules de refroidissement rapide

Lèvre extérieure surélevée pour un transport facile

Empilable pour un stockage facile

Épaisseur du matériau : 8 mm - calibre 20

Construction inox résistante

Très polyvalent : permet decuire, refroidir ou conserver les aliments

Couvercle vendu 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. Ils peuvent passer directement du four au réfrigérateur ou au bain-marie.

Quelle capacité offrent les bacs GN 1/9 ?

Les bacs GN 1/9 ont une longueur de 176 mm et une largeur de 162 mm avec des profondeurs variables, ce qui signifie que leur capacité n'est pas aussi étendue que pour les autres formats GN. Ces bacs sont parfaits pour stocker de petites quantités d'aliments ou de sauces sans prendre trop de place.

Ce bac est-il résistant ?

Les bacs GN en acier inoxydable Vogue 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 Vogue possèdent des bords en surplomb sur les côtés pour faciliter leur insertion et leur retrait des solutions de stockage. Nisbets propose une large gamme de solutions de stockage adaptées aux bacs GN en acier inoxydable, des saladettes et comptoirs de préparation aux supports pour bacs GN, permettant d'économiser de l'espace et apporter une meilleure organisation dans les cuisines professionnelles.

caractéristiques du produit :

Taille GN: GN1/9