

Bac Gastro GN 1/1 Inox - Profondeur 100 mm - 14 L

HN800133



Le Bac Gastro GN 1/1 Inox - Profondeur 100 mm - 14 L allie durabilité et polyvalence. Fabriqué en inox résistant, ce bac supporte des températures de -40°C à 300°C et convient parfaitement à une utilisation intensive en milieu professionnel. Sa capacité de 14 litres et ses dimensions de 530 x 325 x 100 mm en font un choix optimal pour tous types de cuisines. Compatible avec le passage au lave-vaisselle et au four, il garantit une hygiène impeccable et une utilisation simplifiée dans les fours à convection, les réfrigérateurs, les bains-marie et les chafing dishes. Sa structure solide et ses bords lisses facilitent son entretien, optimisant le flux de travail en cuisine.

Caractéristiques Produit :

Matière : Inox	Température Minimum (°C) : -40	Température Maximum (°C) : 300
Perforé : Non	Longueur (mm) : 530	Profondeur (mm) : 325
Hauteur (mm) : 100	Poids (kg) : 1.2	Taille GN : GN 1/1
Couleur : Argent / Inox	Passage au Lave-vaisselle : Oui	Gamme : Budget Line
Passage au Four : Oui	Capacité (L) : 14	Accessoires : Bac

Informations Logistiques :

Largeur : 320 mm	Profondeur : 530 mm	Hauteur : 100 mm
------------------	---------------------	------------------