

Bac gastronorme perforé inox GN1/1-100mm

OZTI · Réf. 0311.11100.21



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Caractéristique	H100mm
Matériau	inox perforé
Compatibilité	Cuisson vapeur, égouttage
Poids	1.5 kg
Dimensions	Dimensions: inox GN 1/1-100 mm

DESCRIPTION

Bac gastronorme inox perforé, grande profondeur, pour égouttage. Côté équipement, on retrouve : dimensions 530x325mm, H100mm, matériau inox perforé. Idéal pour : Cuisson vapeur, égouttage. Conseil d'utilisation : Utiliser avec bac plein dessous.