

Bac inox GN1/1-200mm / 25L

OZTI · Réf. 0311.11200.10



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Caractéristique	H200mm
Capacité	25L
Matériau	inox
Poids	3.8 kg
Dimensions	Dimensions: GN1/1-200 mm / 25 L
Profondeur	200 mm

DESCRIPTION

Bac gastronome inox format standard, très grande profondeur, gros volumes. Côté équipement, on retrouve : dimensions 530x325mm, H200mm, capacité 25L, matériau inox. Idéal pour : Fours combis, tables chaudes, comptoirs réfrigérés. Conseil d'utilisation : Lourd une fois rempli, manipuler à deux mains. bacs gastros GN 1/1 professionnels profondeur 200 mm en inox 18/10 Bacs gastronormes inox GN 1/1 sont parfaits pour le stockage, présentation, service, transport, bain-marie liaison chaude ou froide, cuisson, conservation, réchauffage, manutention, surgélation, congélation, remise en température, refroidissement rapide. Description bac inox gastronorm GN 1/1 : Construction en acier inoxydable