

Bac inox GN1/1-40mm / 4,5L

OZTI · Réf. 0311.11040.10



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Caractéristique	H40mm
Capacité	4.5L
Matériau	inox
Poids	0.7 kg
Dimensions	Dimensions: 530x325mm
Profondeur	40 mm

DESCRIPTION

Bac gastronome inox profondeur standard, format standard. Côté équipement, on retrouve : dimensions 530x325mm, H40mm, capacité 4.5L, matériau inox. Idéal pour : Fours combis, tables chaudes, comptoirs réfrigérés. bacs gastros GN 1/1 professionnels profondeur 20 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