

Bac inox GN1/1-65mm / 6,2L

OZTI · Réf. 0311.11065.10



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Caractéristique	H65mm
Capacité	6.2L
Matériau	inox
Poids	1.5 kg
Dimensions	Dimensions: GN 1/1-65 mm / 6,2 L
Profondeur	65 mm

DESCRIPTION

Bac gastronome inox profondeur courante, format standard. Côté équipement, on retrouve : dimensions 530x325mm, H65mm, capacité 6.2L, matériau inox. Idéal pour : Fours combis, tables chaudes, comptoirs réfrigérés. bacs gastros GN 1/1 professionnels profondeur 65 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 : Capacité : 7.4 litres Construction en acier inoxydable