

Bac inox GN1/2-20mm / 1,9L

OZTI · Réf. 0311.12020.10



CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Caractéristique	H20mm
Capacité	1.9L
Matériau	inox
Poids	0.5 kg
Dimensions	Dimensions: GN1/2-20mm / 1,9 L

DESCRIPTION

Bac gastronome inox demi-format, faible profondeur. Côté équipement, on retrouve : dimensions 325x265mm, H20mm, capacité 1.9L, matériau inox. Idéal pour : Fours combis, tables chaudes, comptoirs réfrigérés. Conseil d'utilisation : Empilable avec couvercle adapté. Bac Gastronorme Inox GN 1/2 H 20 mm Conforme aux normes EN 631-1, le Bac Gastronorme répondra aux exigences des professionnels. En 100% inox, il conviendra à la préparation des aliments, leur cuisson et leur conservation au froid. Le bac inox dispose de coins et de rebords renforcés, ce qui le rend particulièrement solide. Le bac gastro pourra servir jusqu'à 20 portions environ. Que ce soit pour la préparation des aliments ou le service, il pourra être associé aux bacs GN 1/4 ou au bac GN 1/1 afin d'avoir à portée de main toutes les préparations ou ingrédients.