

Bac gastro inox GN1/1 P-65 avec anses



CARACTÉRISTIQUES

- Construction en inox AISI 304
- Structure empilable
- Bords lisses, faciles à nettoyer
- Utilisable dans des fours à convection, réfrigérateurs, bain-maries et chafing-dishes
- Résistants aux températures -40°C/+300°C

LONGUEUR (mm)	LARGEUR (mm)	HAUTEUR (mm)	POIDS (kg)
530	325	65	1,45

Bac gastro inox GN1/1 P-100 avec anses



CARACTÉRISTIQUES

- Construction en inox AISI 304
- Structure empilable
- Bords lisses, faciles à nettoyer
- Utilisable dans des fours à convection, réfrigérateurs, bain-maries et chafing-dishes
- Résistants aux températures -40°C/+300°C

LONGUEUR (mm)	LARGEUR (mm)	HAUTEUR (mm)	POIDS (kg)
530	325	100	1,5

Bac gastro inox GN1/1 P-150 avec anses



CARACTÉRISTIQUES

- Construction en inox AISI 304
- Structure empilable
- Bords lisses, faciles à nettoyer
- Utilisable dans des fours à convection, réfrigérateurs, bain-maries et chafing-dishes
- Résistants aux températures -40°C/+300°C

LONGUEUR (mm)	LARGEUR (mm)	HAUTEUR (mm)	POIDS (kg)
530	325	150	2,3

Bac gastro inox GN1/1 P-200 avec anses



CARACTÉRISTIQUES

- Construction en inox AISI 304
- Structure empilable
- Bords lisses, faciles à nettoyer
- Utilisable dans des fours à convection, réfrigérateurs, bain-maries et chafing-dishes
- Résistants aux températures -40°C/+300°C

LONGUEUR (mm)	LARGEUR (mm)	HAUTEUR (mm)	POIDS (kg)
530	325	200	2,45