

# Bac gastro inox GN1/3 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)
176	325	65	0,69

# Bac gastro inox GN1/3 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)
176	325	100	0,91

# Bac gastro inox GN1/3 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)
176	325	150	1,06

# Bac gastro inox GN1/3 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)
176	325	200	1,06