

# Bac gastro inox GN1/4 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)
265	162	65	0,45

# Bac gastro inox GN1/4 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)
265	162	100	0,513

# Bac gastro inox GN1/4 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)
265	162	150	1

# Bac gastro inox GN1/4 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)
265	162	200	0,67