

Bac gastro inox GN2/1 P-100mm perforé



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	650	100	2

Bac gastro inox GN2/1 P-150mm perforé



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	650	150	0,95

Bac gastro inox 2/1 fond perforé + côté



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	650	200	3,65

Bac gastro inox GN2/1 P-55mm perforé

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	650	55	2,6

Bac gastro inox GN2/1 P-65mm perforé

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	650	65	2,55