

Couvercle GN en inox, 1/4 GN joint étanche à l'air

Codes produits :

Référence : 9367793



Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 10

Largeur mm: 265

Profondeur mm: 162

Matière: Acier inox

Format bacs GN et EN: GN 1/4 (26.5x16.2cm)

Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces

- Avec ce couvercle 1/4 Gastronorm en acier inoxydable, vous pouvez couvrir un récipient Gastronorm de la même taille.
- Avec une taille de 26,5 x 16,2cm, le couvercle est facile à empiler lorsqu'il est placé sur un récipient GN.
- De plus, tous les couvercles GN sont lavables au lave-vaisselle.

Couvercle bac inox professionnel

Dans une cuisine professionnelle, on ne peut se passer d'un jeu de récipients Gastronorm. Gastronorm, abrégé en GN, est une norme mondiale pour les dimensions et la profondeur des récipients. Avec ce couvercle Gastronorm, vous pouvez couvrir un récipient Gastronorm en acier inoxydable de la même taille. Ainsi, les ingrédients ou les denrées alimentaires restent frais et se conservent plus longtemps. Même avec un couvercle, le récipient GN peut être utilisé dans de nombreux appareils de cuisine différents. Par exemple, dans les réfrigérateurs, les congélateurs, les saladettes, les réfrigérateurs de comptoir, les chariots à plateaux, les vitrines, les bains-marie et les chafing dishes

Facile à empiler

Les bords pliés et les coins arrondis du couvercle GN offrent non seulement une résistance supplémentaire, mais permettent également une utilisation en toute sécurité. Facilitez votre travail dans la cuisine avec des couvercles, des bols et des récipients GN de même taille. Ils sont ainsi faciles à empiler et à ranger. Vous gagnerez ainsi beaucoup d'espace. Pas seulement dans le placard, mais aussi dans le congélateur et dans le réfrigérateur. Le couvercle GN répond aux exigences européennes en matière de sécurité alimentaire

Peut être nettoyé dans le lave-vaisselle

Le couvercle GN a une épaisseur de 0,6 mm et convient donc à une utilisation quotidienne intensive dans une cuisine professionnelle. Pour faciliter l'utilisation, la graduation GN est gravée sur le couvercle. Que vous souhaitiez mettre le récipient avec couvercle au congélateur ou au four, le couvercle GN peut supporter des températures comprises entre -40 et 300°C. Un avantage supplémentaire : comme le couvercle est en acier inoxydable, il peut être facilement nettoyé au lave-vaisselle.

- Convient aux fours, réfrigérateurs, bains-marie et chafing dishes
 - Facile à nettoyer grâce à sa finition lisse
 - Bords repliés et coins arrondis pour plus de solidité
 - Utilisation facile et sûre grâce aux coins et aux bords finis
 - Conforme aux exigences européennes en matière de sécurité alimentaire
 - Acier inoxydable de haute qualité de 0,6 mm, adapté à un usage professionnel
 - Taille Gastronorm gravée sur le produit
 - Peut résister à des températures allant de -40°C à 300°C
 - Ce produit est compatible avec le lave-vaisselle
-
- Taille Gastronorm : 1/4 GN
 - Dimensions : 265 x 162 mm
 - Avec bord en silicone pour isoler l'air et l'humidité
 - Le joint étanche à l'air permet aux aliments de rester frais plus longtemps
 - Le joint est également étanche à l'eau, ce qui évite les fuites pendant le transport

Les récipients GN et les couvercles de matériaux différents ne sont pas interchangeables.

- Taille Gastronorm : 1/4 GN
- Dimensions : 26,5 x 16,2cm