Entretoise inox GN 1/3 - Longueur 325 mm



Codes produits :

Référence : 9367811

Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 20
Largeur (mm): 325
Profondeur (mm): 20
Format bacs GN et EN: GN 1/3 (32.5x17.6cm)
Durée de garantie: Constructeur 2 ans Pièces
Colis postal: Vrac

- **Si vous souhaitez utiliser plusieurs plateaux Gastronorm en même temps, par exemple dans des plats à gratin, des bains-marie ou des réfrigérateurs, vous avez besoin d'un pont intermédiaire sur lequel les récipients GN peuvent reposer.**
- **Ce pont intermédiaire mesure 32,5cm et résiste au lave-vaisselle.**

Entretoise professionnelle

Avec ce pont intermédiaire universel pour les récipients GN, vous pouvez étendre la capacité des plats à rôtir, des réfrigérateurs et, par exemple, des fours. De cette façon, vous pouvez utiliser plusieurs récipients GN en même temps. Grâce au pont intermédiaire, les récipients GN peuvent reposer dessus et être utilisés pour refroidir, chauffer ou conserver des ingrédients, par exemple

Lavable au lave-vaisselle

Le support intermédiaire mesure 32,5 cm de long et est fabriqué en acier inoxydable durable. Grâce à la finition lisse de la barre de support, elle est facile à nettoyer. Vous pouvez nettoyer la barre de support à la main, mais elle passe également au lave-vaisselle.

- **Barre de support universelle ou récipients GN**
- **Convient pour les bains-marie, les chafing dishes et autres machines**
- **Fabriquée en acier inoxydable durable**
- **Facile à nettoyer grâce à sa finition lisse**
- **Peut être mis au lave-vaisselle**
- **Dimensions 325 x 20 mm**

- **Dimensions : 32,5 x 2cm**