Bac GN perforé en inox, GN 1/2 (32.5x26.5cm) h 20 mm



Codes produits :

Référence : 9367609

Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 20
Largeur (mm): 325
Profondeur (mm): 265
Matière: Acier inox
Profondeur bacs GN (mm): 20mm
Format bacs GN et EN: GN 1/2 (32.5x26.5cm)
Durée de garantie: Constructeur 2 ans Pièces
Colis postal: Vrac

Bac gastronorme perforé GN 1/2 (32.5x26.5cm) en acier inoxydable, hauteur 20 mm, pour égoutter les aliments. Il s'utilise dans toutes les cuisines professionnelles — fours, réfrigérateurs, congélateurs, saladettes, vitrines, bains-marie et chafing dishes — partout où le format normalisé Gastronorme (GN) est requis.

Points forts :

- **Format GN 1/2 (32.5x26.5cm), dimensions 325 x 265 mm, hauteur 20 mm**
- **Poids 0,2 kg**
- **Fond perforé, pour égoutter les aliments**
- **Utilisable également pour la cuisson, le chauffage et le refroidissement**
- **Idéal combiné avec un bac GN standard de même taille (vendu séparément)**
- **Acier inoxydable de haute qualité, épaisseur 0,6 mm**
- **Résiste de -40°C à 300°C, passe au lave-vaisselle**

Bac gastronorme perforé GN 1/2 (32.5x26.5cm) en acier inoxydable, hauteur 20 mm, pour égoutter les aliments. Il s'utilise dans toutes les cuisines professionnelles — fours, réfrigérateurs, congélateurs, saladettes, vitrines, bains-marie et chafing dishes — partout où le format normalisé Gastronorme (GN) est requis.

Bac gastronorme perforé inox 9367609

Ce bac gastronorme perforé GN 1/2 (32.5x26.5cm) en acier inoxydable, hauteur 20 mm, permet d'égoutter les aliments grâce à son fond percé de trous. Il s'utilise dans toutes les cuisines professionnelles — fours, réfrigérateurs, congélateurs, saladettes, vitrines, bains-marie et chafing dishes — partout où le format normalisé Gastronorme (GN) est requis.

Dimensions et usage

Format GN 1/2 (32.5x26.5cm), dimensions 325 x 265 mm, hauteur 20 mm, pour un poids de 0,2 kg. Le fond perforé permet d'égoutter les aliments, et peut également être utilisé pour la cuisson, le chauffage et le refroidissement. Il est idéal combiné avec un bac GN standard et son couvercle, de même taille (vendus séparément).

Construction et résistance

Acier inoxydable de haute qualité, épaisseur 0,6 mm, avec bords pliés et coins arrondis pour plus de solidité et une utilisation sûre. La taille Gastronorm est gravée sur le produit. Résiste à des températures allant de -40°C à 300°C.

Entretien et rangement

Passe au lave-vaisselle. Empilable avec d'autres bacs GN de même taille pour un gain de place au stockage.

- **Format GN 1/2 (32.5x26.5cm), dimensions 325 x 265 mm, hauteur 20 mm**
- **Poids 0,2 kg**
- **Fond perforé pour égoutter les aliments**
- **Acier inoxydable de haute qualité, épaisseur 0,6 mm**
- **Résiste de -40°C à 300°C, passe au lave-vaisselle**

Questions fréquentesÀ quoi sert ce bac perforé ?

À égoutter les aliments grâce à son fond percé de trous ; il peut aussi être utilisé pour la cuisson, le chauffage et le refroidissement.

Quelles sont ses dimensions ?

325 x 265 mm, hauteur 20 mm.

Dans quel matériau est ce bac ?

Acier inoxydable de haute qualité, épaisseur 0,6 mm.

Peut-on le combiner avec un bac GN standard ?

Oui, avec un bac GN standard GN 1/2 (32.5x26.5cm) et son couvercle, de même taille (vendus séparément).

Peut-on le laver au lave-vaisselle ?

Oui, ce bac passe au lave-vaisselle.