Bac GN en inox, GN 1/3 (32.5x17.6cm) h 20 mm



Codes produits :

Référence : 9367518

Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 20
Largeur (mm): 325
Profondeur (mm): 176
Matière: Acier inox
Profondeur bacs GN (mm): 20mm
Format bacs GN et EN: GN 1/3 (32.5x17.6cm)
Durée de garantie: Constructeur 2 ans Pièces
Colis postal: Vrac

Bac gastronorme GN 1/3 (32.5x17.6cm) en acier inoxydable, hauteur 20 mm, contenance 0,9 L. 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 1/3 (32.5x17.6cm), dimensions 325 x 176 mm, hauteur 20 mm**
- **Contenance 0,9 L, poids 0,2 kg**
- **Acier inoxydable de haute qualité, épaisseur 0,6 mm**
- **Bords pliés et coins arrondis pour plus de solidité**
- **Empilable, taille Gastronorm gravée sur le produit**
- **Résiste de -40°C à 300°C, passe au lave-vaisselle**

Bac gastronorme GN 1/3 (32.5x17.6cm) en acier inoxydable, hauteur 20 mm, contenance 0,9 L. 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 inox 9367518

Ce bac gastronorme GN 1/3 (32.5x17.6cm) en acier inoxydable, hauteur 20 mm, a une contenance de 0,9 L. 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 contenance

Format GN 1/3 (32.5x17.6cm), dimensions 325 x 176 mm, hauteur 20 mm, pour une contenance de 0,9 L et un poids de 0,2 kg.

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, au réfrigérateur ou au congélateur.

- **Format GN 1/3 (32.5x17.6cm), dimensions 325 x 176 mm, hauteur 20 mm, contenance 0,9 L**
- **Poids 0,2 kg**
- **Acier inoxydable de haute qualité, épaisseur 0,6 mm**
- **Bords pliés et coins arrondis**
- **Empilable, conforme aux exigences européennes de sécurité alimentaire**
- **Résiste de -40°C à 300°C, passe au lave-vaisselle**

Questions fréquentesQuelles sont ses dimensions et sa contenance ?

325 x 176 mm, hauteur 20 mm, pour 0,9 L.

Dans quel matériau est ce bac ?

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

Résiste-t-il au chaud et au froid ?

Oui, de -40°C à 300°C.

Peut-on le laver au lave-vaisselle ?

Oui, ce bac passe au lave-vaisselle.

Est-il compatible avec un couvercle GN ?

Oui, avec un couvercle GN 1/3 (32.5x17.6cm) en acier inoxydable (les récipients et couvercles de matériaux différents ne sont pas interchangeables).