Bac copolyester Camview Cambro GN 1/2 (32.5x26.5cm), h 65 mm



Codes produits :

Référence : DW534

Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 65
Largeur (mm): 325
Profondeur (mm): 265
Plage de température (°C): -40°C à +71°C
Matière: Copolymère
Matière: Plastique
Profondeur bacs GN (mm): 65mm
Format bacs GN et EN: GN 1/2 (32.5x26.5cm)
Couleur 2: Transparent
Contenance: 3,9 L
Dimensions: 65(H) x 325(L) x 265(P) mm
Poids: 370 g
Couleur 1: Transparent

Bac gastronorme GN 1/2 (32.5x26.5cm) en copolyester transparent Camview Cambro, hauteur 65 mm, contenance 3,9 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 1/2 (32.5x26.5cm), dimensions 325 x 265 mm, hauteur 65 mm**
- **Contenance 3,9 L, poids 370 g**
- **Copolyester transparent sans BPA, résiste aux taches**
- **Résiste de -40°C à +71°C, passe au lave-vaisselle industriel**
- **Intérieur antiadhésif facilitant le nettoyage**
- **Durable, ne se fêle pas, ne rouille pas et ne se déforme pas**

Bac gastronorme GN 1/2 (32.5x26.5cm) en copolyester transparent Camview Cambro, hauteur 65 mm, contenance 3,9 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 Camview Cambro DW534

Ce bac gastronorme GN 1/2 (32.5x26.5cm) en copolyester transparent Camview Cambro, hauteur 65 mm, permet de stocker, transporter et servir dans un seul et même bac. 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 1/2 (32.5x26.5cm), dimensions 325 x 265 mm, hauteur 65 mm, pour une contenance de 3,9 L et un poids de 370 g.

Matériau et résistance

Matériau copolyester sans BPA, transparent et résistant aux taches, durable — ne se fêle pas, ne rouille pas et ne se déforme pas. Résiste à des températures allant de -40°C à +71°C, et supporte un nettoyage haute température dans les lave-vaisselle industriels. Testé pour garder le produit aussi froid que les bacs en acier inoxydable. Intérieur antiadhésif facilitant le nettoyage.

Usage et rangement

Empilable. Permet de stocker, transporter et servir dans un seul et même bac.

- **Format GN 1/2 (32.5x26.5cm), dimensions 325 x 265 mm, hauteur 65 mm, contenance 3,9 L**
- **Poids 370 g**
- **Copolyester transparent sans BPA**
- **Résiste de -40°C à +71°C, passe au lave-vaisselle industriel**
- **Intérieur antiadhésif facilitant le nettoyage**
- **Empilable**

Questions fréquentesQuelles sont ses dimensions et sa contenance ?

325 x 265 mm, hauteur 65 mm, pour 3,9 L.

Dans quel matériau est ce bac ?

Copolyester transparent sans BPA, résistant aux taches.

Résiste-t-il au chaud et au froid ?

Il résiste de -40°C à +71°C.

Peut-on le laver au lave-vaisselle ?

Oui, il supporte un nettoyage haute température en lave-vaisselle industriel.

Ce bac est-il aussi performant qu'un bac en acier inoxydable au froid ?

Il est testé pour garder le produit aussi froid que les bacs en acier inoxydable.