Bac GN en inox, GN 1/1 h 65 mm



Codes produits :

Référence : K903

Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 65
Largeur (mm): 530
Profondeur (mm): 325
Matière: Acier inox
Profondeur bacs GN (mm): 65mm
Format bacs GN et EN: GN 1/1 (53x32.5cm)
Durée de garantie: Constructeur 2 ans Pièces
Colis postal: Vrac

- **Ce récipient GN 1/1 a une profondeur de 6,5 cm et une capacité de 6 litres.**
- **D'une taille de 53 x 32,5 cm, le récipient en acier inoxydable est empilable et passe au lave-vaisselle.**
- **Vous pouvez utiliser ce récipient GN dans toutes sortes d'équipements de restauration, comme le four ou le bain-marie.**

Bac inox professionnel

Le récipient Gastronorm est un élément indispensable de toute cuisine de restauration. Vous n'aurez jamais assez de récipients GN dans votre cuisine professionnelle. Gastronorm est l'abréviation de GN et constitue une norme mondiale pour les dimensions et la profondeur des récipients. Le grand avantage des récipients GN est que, grâce aux mêmes dimensions, vous pouvez les utiliser en combinaison avec de nombreux appareils de restauration. Ce conteneur GN convient parfaitement aux fours, réfrigérateurs, congélateurs, saladettes, réfrigérateurs de comptoir, chariots à plateaux, vitrines, bains-marie et chafing dishes

Sûr à utiliser et empilable

Les conteneurs GN ont des bords pliés et des coins arrondis pour plus de solidité, ce qui les rend faciles et sûrs à utiliser. L'utilisation de récipients GN de même taille rend le travail dans la cuisine beaucoup plus efficace. Comme les bacs GN sont empilables, ils sont parfaits pour le stockage et prennent peu de place dans les congélateurs et les réfrigérateurs, par exemple. En outre, le récipient GN répond aux exigences européennes en matière de sécurité alimentaire

Facile à nettoyer dans le lave-vaisselle

Grâce à l'acier inoxydable de haute qualité d'une épaisseur de 0,6 mm, le récipient GN est adapté à une utilisation professionnelle dans la cuisine de restauration. La taille Gastronorm est gravée sur chaque récipient et bol. En outre, le conteneur GN peut facilement supporter des températures comprises entre -40 et 300?C. Avant de nettoyer le conteneur GN, videz-le d'abord et rincez les résidus de nourriture. Les saletés tenaces peuvent être détachées à l'eau savonneuse. Mettez ensuite le récipient dans le lave-vaisselle. Il est important de bien sécher le récipient GN après le nettoyage avant de l'empiler

ou de le réutiliser.

- **Convient pour les fours, les réfrigérateurs, les bains-marie et les chafing dishes**
- **Facile à nettoyer grâce à sa finition lisse**
- **Bords repliés et coins arrondis pour plus de solidité**
- **Utilisation facile et sûre grâce à la finition des coins et des bords**
- **Parfait pour le stockage grâce à la possibilité d'empiler les récipients GN**
- **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 : 1/1 GN**
- **Dimensions : 530 x 325 mm**
- **Profondeur : 65 mm**
- **Contenu : 9.0L**

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

- **Format Gastronorm : 1/1 GN**
- **Dimensions : 53 x 32,5cm**
- **Profondeur : 6,5cm**
- **Capacité : 9L**