



Bac 1/2 GN perforé h220112

Bac Gastronorm perforé en acier inoxydable 18/10. Dimensions: 1/2 GN - Largeur 325 x Longueur 265 mm. Disponible en différentes profondeurs. Conforme à la norme EN 631.

Le bac perforé entièrement réalisé en acier inoxydable 18/10 est le conteneur idéal pour les cantines et la restauration mais aussi pour les chariots porte-bacs, les grilles de maintien au chaud et les plaques chauffantes. Les dimensions du bac GN 1/2 sont conformes aux normes EN 631.

La barquette perforée GN 1/2 est disponible dans les dimensions suivantes :

- Profondeur : 60 mm - Capacité : 4 lt - Poids : 0,65 Kg
- Profondeur : 100 mm - Capacité : 6,5 lt - Poids : 0,7 Kg
- Profondeur : 150 mm - Capacité : 9,5 lt - Poids : 0,95 Kg

Caractéristiques techniques :

- Matériau : acier inoxydable 18/10
- Dimensions : largeur 325 mm x longueur 265 mm
- Gastronorm: 1/2 GN perforé
- Conforme à la norme EN 631

Option:

- Couvercle pour récipient en acier inoxydable 1/2 GN - Dimensions : L 325 x L 265 mm - Poids : 0,45 Kg

INFORMATIONS

- **garantie 1 an**