



Bac 1/2 GN en acier inox h220100

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

Le bac pour pâtisseries entièrement réalisé en acier inoxydable avec finition mate est le conteneur idéal 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.

Le bac GN 1/2 est disponible dans les dimensions suivantes :

- Profondeur : 20 mm - Poids : 0,1 Kg
- Profondeur : 40 mm - Capacité : 2 lt - Poids : 0,2 Kg
- Profondeur : 65 mm - Capacité : 4 lt - Poids : 0,25 Kg
- Profondeur : 100 mm - Capacité : 6,5 lt - Poids : 0,55 Kg
- Profondeur : 150 mm - Capacité : 9,5 lt - Poids : 0,4 Kg
- Profondeur : 200 mm - Capacité : 12,5 lt - Poids : 0,5 Kg

Caractéristiques techniques :

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

Option:

- Couvercle pour récipient en acier inoxydable 1/2 GN - Dimensions : L 325x L 265mm - Poids : 0,25 Kg

- garantie 1 an

HOLITY.COM

Bac 1/2 GN en acier inox h220100



HOLITY.COM

**Bac 1/2 GN
en acier inox
h220100**

Garantie: 1 an