

# Bac Gastronorme Profi Line GN 1/1 - 14 L - H 100 mm

HN801222



Ce **Bac Gastronorme GN 1/1** est conçu en acier inox 18/10. Sa capacité est de 14 L et sa hauteur de 100 mm. Il est solide et se nettoie facilement. Il est idéal pour les professionnels de la restauration.

## Caractéristiques Produit :

|                                |                                 |                      |
|--------------------------------|---------------------------------|----------------------|
| Température Minimum (°C) : -40 | Température Maximum (°C) : 300  | Perforé : Non        |
| Longueur (mm) : 530            | Profondeur (mm) : 325           | Hauteur (mm) : 100   |
| Poids (kg) : 1.76              | Matière : Inox                  | Taille GN : GN 1/1   |
| Couleur : Argent / Inox        | Passage au Lave-vaisselle : Oui | Gamme : Profi Line   |
| Passage au Four : Oui          | Capacité ( L ) : 14             | Épaisseur (mm) : 0.8 |
| Accessoires : Bac              | Type d'Inox : Acier Inox 18/10  |                      |

## Informations Logistiques :

|                  |                     |                  |
|------------------|---------------------|------------------|
| Largeur : 530 mm | Profondeur : 320 mm | Hauteur : 100 mm |
|------------------|---------------------|------------------|