

# Bac Gastronorme Profi Line GN 1/2 - 4 L - H 65 mm

HN801437



Ce **Bac Gastronorme de taille GN 1/2** est conçu en acier inox 18/10. Sa capacité est de 4 L et sa hauteur de 65 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) : 325            | Profondeur (mm) : 265           | Hauteur (mm) : 65              |
| Poids (kg) : 0.64              | Matière : Inox                  | Taille GN : GN 1/2             |
| Couleur : Argent / Inox        | Passage au Lave-vaisselle : Oui | Gamme : Profi Line             |
| Passage au Four : Oui          | Capacité ( L ) : 4              | Épaisseur (mm) : 0.70          |
| Utilisation congélateur : Oui  | Accessoires : Bac               | Type d'Inox : Acier Inox 18/10 |

## Informations Logistiques :

|                  |                     |                 |
|------------------|---------------------|-----------------|
| Largeur : 320 mm | Profondeur : 270 mm | Hauteur : 60 mm |
|------------------|---------------------|-----------------|