

Bacs inox Gastronomes GN 2/1



Attributs du produit :

PROFONDEUR: 40 mm, 65 mm, 100 mm,
150 mm, 200 mm

Codes produits :

Référence GN2/1

Description brève du produit :

Les bacs se prêtent à toutes les utilisations : cuisson, stockage, transport, surgélation, bain-marie, présentation, et passent sans problème du congélateur au four ou au bain marie !

Description du produit :

Référence	Dimensions (H x L x P mm)	Poids (kg)	Litrage (L)
GN2120	530 x 650 x 20	1.88	5.4
GN2140	400 x 650 x 40	2.44	12
GN2165	530 x 650 x 65	2.4	19
GN21100	530 x 650 x 100	2.68	29
GN21150	530 x 650 x 150	3.09	43

GN21200 530 x 650 x 200 3.8 49.5

Incroyablement polyvalents, ces bacs de haute qualité peuvent être utilisés pour une large gamme de tâches, dont la cuisine, le stockage, le réchauffage, le transport, le refroidissement rapide et la présentation. Ils sont fabriqués en acier inoxydable pour une résistance incroyable, appropriés à une utilisation constante.

Que peut-on stocker dans ce bac ?

Ce bac GN a une capacité de 12 litres, ce qui le rend parfait pour stocker ou servir de grandes quantités d'aliments. Ce bac permet de stocker des aliments chauds et froids et des sauces tout en maintenant la texture et la température de service idéales.

Quelle est la fiabilité des bacs GN en acier inoxydable ?

Les bacs GN en acier inoxydable Vogue bénéficient d'une construction solide en acier inoxydable, indéformable et incassable pour résister aux contraintes quotidiennes des cuisines professionnelles. Les coins renforcés protègent les bacs en cas de chute et prolongent leur durée de vie dans les environnements de restauration professionnelle.

caractéristiques du produit :

Taille GN: GN2/1

