



Information



Fiche technique

Bac GN 12100 - vide (1,0mm)

Le système d'exploitation culinaire Gastronorm en acier spécial.

Le bac GN robuste - idéal pour le stockage, le stockage, le transport et le service hygiéniques et standardisés des aliments - dans presque toutes les tailles et profondeurs, compatible avec tous les systèmes et produits GN.

La combinaison avec la gamme de couvercles GN donne au récipient GN la fonction dépendante de l'étape du processus. Des options hautement fonctionnelles, telles que le couvercle enfichable étanche pour un stockage et un transport en toute sécurité, le couvercle vaculid® pour l'aspiration, le couvercle plat et enfichable pour une protection hygiénique.

Également disponible avec des poignées rabattables rétractables pour permettre une insertion, une extraction et un transport sans problème et peu encombrants. Dans les versions à partir de 55 mm de profondeur avec un épaulement d'empilage haut, bien défini et décalé, qui permet un empilement peu encombrant et un dépilage facile grâce aux ergots d'empilage et définit également la hauteur de remplissage maximale**, de sorte que le couvercle sur le récipient est sûr et sécurisé.

Pour des utilisations universelles - préparation dans des éviers cubiques waterstation®, refroidissement peu encombrant dans le réfrigérateur du système gastropolar®, transport résistant à la température dans le thermoport®, ainsi que présentation et service dans des solutions de buffet et des appareils mobiles.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Bac GN 12100 - vide (1,0mm)



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

| | |
|-----------------------|-----------------------------------------------|
| Dimensions | 325 x 265 x 100 mm acier inoxydable 1.4301 |
| Matériau | (CNS) |
| Volume | 5,3 L |
| Poids | 1,137 kg |
| Température ambiante | -40°C à +280°C |
| Épaisseur du matériau | 1,0 mm |
| Taille GN | GN 1/2 |
| Profondeur | 100 mm |

Code **84 01 01 98**

AVANTAGES

Acier inoxydable 18/10 de haute qualité, antirouille, résistant à la chaleur, véritable aliment, antibactérien et hygiénique.

Stabilité dimensionnelle maximale dans les fours/cuisineurs à vapeur combinés, grâce à des rayons d'angle et de base étroits, ainsi qu'à une plus grande capacité.

Parfaitement empilable grâce à l'épaule d'empilage bien définie.

Circulation d'air optimale grâce à une conception d'angle spéciale.

Le système standardisé en taille de base 1/1 s'adapte dans et sur tous les appareils de cuisine (autres divisions/doubles dans d'autres tailles GN).

Le système de disposition angulaire offre jusqu'à 30 % d'espace en plus par rapport aux conteneurs/pots ronds.

Compatibilité avec différentes variantes de couvercles GN (stockage, transport, cuisson & service).

Code QR rétrofittable pour un suivi numérique réutilisable.

Robuste, durable et lavable au lave-vaisselle.