



Information



Fiche technique

Récip. GN 1/6 48mm - s. couvercle

Le système de fonctionnement Gastro-Norm en acier inoxydable.

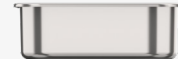
Bac GN robuste pour portions individuelles - idéale pour le stockage, la conservation, le transport et la consommation hygiéniques et standardisés des aliments. Dans différentes tailles et profondeurs GN, peu encombrantes, empilables, compatibles et efficaces à utiliser, que ce soit pour les plats à emporter, en livraison ou universellement en restauration, y compris les popotes roulantes.

Optimal en combinaison avec une large gamme de couvercles GN, tels que le couvercle enfichable étanche pour un stockage et un transport en toute sécurité, le couvercle vaculid® pour la mise sous vide, jusqu'au couvercle dôme en polycarbonate transparent et étanche pour une protection hygiénique et une vue optimale de la nourriture.

Pour des applications universelles - refroidissement et stockage peu encombrants dans le réfrigérateur système multipolar® & gastropolar®, transport résistant à la température dans le thermoport®, ainsi que pour emporter, livraison de repas.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Récip. GN 1/6 48mm - s. couvercle



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions	159,5 x 146 x 48 mm
Matériau	Acier spécial 1.4301 (CNS)
Volume	0,7 L
Poids	0,18 kg
Plage de température	-40°C à +280°C
Épaisseur du matériau	0,6 mm
Taille GN	GN 1/6
Profondeur	48 mm

Code 85 02 20 35

AVANTAGES

Acier inoxydable, absolument sans danger pour les aliments, inodore, antibactérien et hygiénique.

Avec des rayons d'angle étroits pour plus de stabilité et de volume.

Épaulement d'empilage de haute qualité pour une parfaite capacité d'empilage et une circulation d'air.

Stable, robuste et lavable au lave-vaisselle.