

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 :

Matière : Inox	Température Minimum (°C) : -40	Température Maximum (°C) : 300
Perforé : Non	Longueur (mm) : 325	Profondeur (mm) : 265
Hauteur (mm) : 65	Poids (kg) : 0.64	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
------------------	---------------------	-----------------