

Bac GN, 2/1 P100



Description

Bac GN 2/1 GN, profondeur 100 mm, 28,5 litres – CNS 18/10, norme EN 631, série Top Line. Sans perforation, empilable. Grand volume pour bain-marie et distribution au format 2/1 GN. Pour les cuisines industrielles et la restauration collective qui distribuent quotidiennement de très grandes quantités de plats chauds.

Caractéristiques

• Contenance :	28.5 litre(s)
• Empilable :	Oui
• Modèle :	Sans perforation
• Bord renforcé :	Non
• Propriétés :	-
• Surface :	Brillant
• Profondeur du récipient :	100 mm
• Série :	Top Line
• Norme :	EN 631
• Gastronorm :	2/1 GN
• Matériau :	CNS 18/10
• Remarque importante :	-
• Dimensions :	L 650 x P 530 x H 100 mm
• Poids :	3,1 kg