

## Bac GN, 1/1 P65



### Description

Récipient GN 1/1, profondeur 65 mm, 9 litres – CNS 18/10, norme EN 631, série Top Line. Sans perforation, empilable. Profondeur standard GN 1/1 la plus couramment utilisée pour les soupes, les sauces et les accompagnements dans les bains-marie, les saladettes et les comptoirs de distribution. Équipement de base fiable pour tout établissement de restauration.

### Caractéristiques

|                             |                         |
|-----------------------------|-------------------------|
| • Contenance :              | 9 litre(s)              |
| • Empilable :               | Oui                     |
| • Modèle :                  | Sans perforation        |
| • Bord renforcé :           | Non                     |
| • Propriétés :              | -                       |
| • Surface :                 | Brillant                |
| • Profondeur du récipient : | 65 mm                   |
| • Série :                   | Top Line                |
| • Norme :                   | EN 631                  |
| • Gastronorm :              | 1/1 GN                  |
| • Matériau :                | CNS 18/10               |
| • Remarque importante :     | -                       |
| • Dimensions :              | L 530 x P 325 x H 65 mm |
| • Poids :                   | 1,3 kg                  |

## Bac GN, 1/1 P65

### Produits complémentaires

#### Papier de cuisson 1/1 GN



- Unité de commande : 1 carton (500 feuilles)
- Compatible GN : Oui
- Format par coude : 1/1 GN, L 530 x P 325 mm
- Résistant à la chaleur jusqu'à : 220 °C
- Matériau : Papier
- Remarque importante : -
- Dimensions : L 530 x P 325 x H 1 mm

Code-No. 150687  
GTIN 4015613711423