

Fond d'insertion perforé, 1/2GN



Description

Fond perforé 1/2 GN, CNS 18/10, série Top Line – s'adapte à tous les bacs 1/2 GN. Permet l'égouttage et la cuisson à la vapeur à l'intérieur du bac. Pour les fours mixtes, les bains-marie et la distribution de repas, où les liquides doivent être séparés du produit.

Caractéristiques

• Modèle :	Avec perforation (troué)
• Série :	Top Line
• Norme :	-
• Gastronorm :	1/2 GN
• Matériau :	CNS 18/10
• Remarque importante :	-
• Dimensions :	L 250 x P 195 x H 17 mm
• Poids :	0,4 kg