

Plaque 2/1GN, 40 mm



- ▶ Gastronorme : 2/1 GN
- ▶ Profondeur du récipient : 40 mm
- ▶ Empilable



Description

Plaque de cuisson en acier inoxydable 2/1 GN, profondeur 40 mm, 10 litres, surface satinée avec Bord renforcé. Norme EN 631, Série Top Line. Pour les fours mixtes et les fours de cuisine professionnelle – empilable, durable, lavable au lave-vaisselle. Équipement de base professionnel pour la boulangerie et la cuisine.

Caractéristiques

• Contenance :	10 litre(s)
• Empilable :	Oui
• Modèle :	Sans perforation
• Bord renforcé :	Oui
• Propriétés :	-
• Surface :	Satiné
• Profondeur du récipient :	40 mm
• Série :	Top Line
• Norme :	EN 631
• Gastronorme :	2/1 GN
• Matériau :	CNS 18/10
• Remarque importante :	-
• Dimensions :	L 650 x P 530 x H 40 mm
• Poids :	2 kg