

Plaque 2/1GN, 65 mm



- ▶ Gastronorme : 2/1 GN
- ▶ Profondeur du récipient : 65 mm
- ▶ Empilable



Description

Plaque de cuisson en acier inoxydable 2/1 GN, profondeur 65 mm, 18,5 litres, surface satinée – norme EN 631, série Top Line. La grande plaque de cuisson professionnelle pour fours mixtes et fours traditionnels. Empilable, lavable au lave-vaisselle. Pour les cuisines industrielles et les boulangeries à fort volume de production quotidien.

Caractéristiques

• Contenance :	18.5 litre(s)
• Empilable :	Oui
• Modèle :	Sans perforation
• Bord renforcé :	Oui
• Propriétés :	-
• Surface :	Satiné
• Profondeur du récipient :	65 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 65 mm
• Poids :	2,5 kg