

## Plaque 1/2GN, 65 mm



### Description

Plaque de cuisson en acier inoxydable 1/2 GN, profondeur 65 mm, 4 litres, surface satinée – norme EN 631, série Top Line. Pour fours mixtes et fours traditionnels. Empilable, lavable au lave-vaisselle. Plaque standard demi-format pour des tâches de cuisson et de rôtissage polyvalentes en cuisine et en boulangerie.

### Caractéristiques

|                             |                         |
|-----------------------------|-------------------------|
| • Contenance :              | 4 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 :              | 1/2 GN                  |
| • Matériau :                | CNS 18/10               |
| • Remarque importante :     | -                       |
| • Dimensions :              | L 325 x P 265 x H 65 mm |
| • Poids :                   | 0,8 kg                  |