

Bac GN, 1/2 P100, perforé



Description

Récipient GN perforé 1/2 GN, profondeur 100 mm, 6,5 litres – CNS 18/10, norme EN 631, série Top Line. Perforations pour l'égouttage et la cuisson à la vapeur. Empilable. Pour fours mixtes et bains-marie au format 1/2 GN, où les liquides doivent s'écouler de manière contrôlée.

Caractéristiques

• Contenance :	6.5 litre(s)
• Empilable :	Oui
• Modèle :	Avec perforation (troué)
• Bord renforcé :	Non
• Propriétés :	-
• Surface :	Brillant
• Profondeur du récipient :	100 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 95 mm
• Poids :	0,72 kg

Bac GN, 1/2 P100, perforé

Produits complémentaires

Tôle GN, 1/2 bord renforcé

CNS
18/10



- Contenance : 1.6 litre(s)
- Empilable : Oui
- Modèle : Sans perforation
- Bord renforcé : Oui
- Propriétés : -
- Surface : Satiné
- Profondeur du récipient : 20 mm

Code-No. A101190
GTIN 4015613271750

Entretoise, 530 mm



- Remarque importante : -
- Dimensions : L 530 x P 20 x H 35 mm
- Poids : 0,15 kg

Code-No. A120602
GTIN 4016098101198

Entretoise, 325 mm



- Remarque importante : -
- Dimensions : L 330 x P 20 x H 35 mm
- Poids : 0,1 kg

Code-No. A120601
GTIN 4016098101181