

Bac gastroNorm perforé GN 1/2

Fiche technique de l'article 0132642HF | BGN 1/2-200 PF



Caractéristiques techniques

| | |
|---------------------|----------|
| Capacité : | 12,5 l |
| Poids : | 1.383 kg |
| Largeur : | 325 mm |
| Profondeur : | 265 mm |
| Hauteur : | 204 mm |

Exemple d'image, sous réserve de modifications techniques, sans décoration.

Bac gastroNorm pour le stockage, le transport et la distribution de mets chauds et froids.

Récipient embouti à structure hygiénique en acier inoxydable haut de gamme de 0,8 mm avec poignées tombantes solides. Parois latérales et fond avec perforation \varnothing 3 mm. Récipient conforme à Gastro Norm EN 631 et DIN 66075.

Le récipient Gastronorm Hupfer BGN 1/2-200 PF peut être utilisé dans la préparation des aliments, par exemple pour la cuisson sous pression et à la vapeur, mais servir aussi à transporter, stocker et distribuer de manière hygiénique pour des aliments chauds et froids de toute sorte.