

## FICHE TECHNIQUE



**BAC GASTRONORME INOX GN 1/3 BOURGEAT**

Bac gastronorme inox	GN1/3				
	325 x 176 mm				
Profondeur (mm)	Plein	Perforé	Plein anses escamotables	Capacité (l)	Poids (kg)
40	100629	/	/	1,6	0,420
55	100630	/	/	2,1	0,460
65	005890	/	/	2,5	0,500
100	018453	/	/	3,7	0,580
150	018458	/	/	5,7	0,760
200	018462	/	/	7,5	1,040
250	744025	/	/	10	1,500
Couvercle plat	34070	/	/	/	0,340
Couvercle à poignées	018496	/	/	/	0,350
<b>Couvercle étanche</b>	<b>15066</b>	/	/	/	<b>0,390</b>
Égouttoir	/	/	/	/	/

### CARACTERISTIQUES :

- Coins et bords renforcés pour réduire les déformations en cas de chutes ou de chocs divers.
- Durée de vie optimisée grâce à l'épaisseur variant de 7 à 8/10è selon la taille des bacs
- Pour les bacs perforés, les perforations sont de diamètre 3,5 mm – elles sont sur le fond seul concernant les profondeurs 40, 55 et 65 mm et sur les fonds et parois concernant les profondeurs 100, 150 et 200 mm
- Couvercles étanches uniquement pour les bacs de profondeur 40, 55, 65, 100, 150 et 200 mm – température maximale d'utilisation +150°C
- Forme avec gerbeur à partir de la profondeur 55 mm → gain de place, pas de blocage
- Certifié NF Hygiène Alimentaire pour répondre aux exigences du marché de la restauration professionnelle.

Conditionnement : à l'unité



Fabricant/Marque : BOURGEAT