

FICHE TECHNIQUE



BAC GASTRONORME INOX GN 1/1 BOURGEAT

Bac gastronorme inox	GN1/1				
	530 x 325 mm				
Profondeur (mm)	Plein	Perforé	Plein anses escamotables	Capacité (l)	Poids (kg)
20	018396	/	/	3	0,99
40	018397	018398	/	5,8	1,14
55	018399	018400	741305	6,7	1,24
65	018401	018402	741306	9	1,28
100	018404	018407	18406	13,5	1,51
150	018409	018412	018411	20	1,76
200	018414	018417	018416	28	2,36
Couvercle plat	16051	16051	/	/	0,99
Couvercle à poignées	018493	018493	018500	/	1,00
Couvercle étanche	04001	04001	748801	/	1,11
Égouttoir	018523	018523	018523	/	0,83

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