

## 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