

FICHE TECHNIQUE


BAC GASTRO INOX GN 1/2 H.100 MM 325X265 MM - 6.2L


Réf. 018446





CARACTÉRISTIQUES :

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.

 325 x 265 x ht.100 mm

 0,810 kg

 6,2 L

 à l'unité

Fabriquant/Marque :
BOURGEAT


BOURGEAT
Préserver le goût