

## FICHE TECHNIQUE



**BAC GASTRONORME INOX GN 1/2 BOURGEAT**

Bac gastronorme inox	GN1/2				
	325 x 265 mm				
Profondeur (mm)	Plein	Perforé	Plein anses escamotables	Capacité (l)	Poids (kg)
20	018440	/	/	1,2	0,510
40	018441	/	/	2,5	0,620
55	093398	/	/	3,3	0,650
65	018443	018444	743306	4	0,700
100	018446	018449	018448	6,2	0,810
150	092917	743415	100637	9	1,180
200	005888	/	100638	12	1,395
Couvercle plat	031621	031621	/	/	0,480
<b>Couvercle à poignées</b>	<b>018495</b>	018495	018502	/	0,510
Couvercle étanche	33413	33413	748812	/	0,560
Égouttoir	018525	018525	018525	/	0,335

### 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