Groupe Comptoir
17 Boulevard du Trieux 35740 Pacé
Tél : 02 99 85 21 00 – Fax : 02 99 85 21 13
Email : infobretagne@groupecomptoir.com

FICHE TECHNIQUE

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
Couvercle à poignées	018495	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 +180°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

BOURGEAT
Préserver le goût