

## FICHE TECHNIQUE



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

Bac gastronorme inox	GN2/1				
	650 x 530 mm				
Profondeur (mm)	Plein	Perforé	Plein anses escamotables	Capacité (l)	Poids (kg)
20	018373	/	/	6,5	1,95
40	018374	/	/	12	2,13
55	100622	018375	/	16,5	2,33
65	018376	740406	/	19	2,44
100	018379	100639	018381	29	2,72
150	018384	760899	760894	43	3,14
200	018391	/	018393	58	3,70
Couvercle plat	34421	34421	/	/	1,97
Couvercle à poignées	100642	100642	748100	/	1,98
Couvercle étanche	/	/	/	/	/
Égouttoir	/	/	/	/	/

### 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