

## FICHE TECHNIQUE



**BAC GASTRONORME INOX GN 1/4 BOURGEAT**

Bac gastronorme inox	GN1/4				
	265 x 162 mm				
Profondeur (mm)	Plein	Perforé	Plein anses escamotables	Capacité (l)	Poids (kg)
20	/	/	/	/	/
40	100632	/	/	1,1	0,320
55	100633	/	/	1,5	0,350
65	018466	/	/	1,7	0,380
100	018467	/	/	2,5	0,480
150	018470	/	/	4	0,570
200	018473	/	/	5,2	0,745
Couvercle plat	747714	/	/	/	0,250
Couvercle à poignées	018497	/	/	/	0,260
<b>Couvercle étanche</b>	<b>748714</b>	/	/	/	<b>0,290</b>
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