

## FICHE TECHNIQUE



**BAC GASTRONORME INOX GN 1/6 BOURGEAT**

Bac gastronorme inox	GN1/6				
	176 x 162 mm				
Profondeur (mm)	Plein	Perforé	Plein anses escamotables	Capacité (l)	Poids (kg)
20	/	/	/	/	/
40	/	/	/	/	/
55	/	/	/	/	/
65	018476	/	/	1	0,280
100	018477	/	/	1,7	0,320
150	018480	/	/	2,2	0,400
200	018483	/	/	3	0,600
Couvercle plat	747716	/	/	/	0,170
Couvercle à poignées	018498	/	/	/	0,175
Couvercle étanche	748716	/	/	/	0,200
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