

Bac gastroNorm perforé GN 1/2

Fiche technique de l'article 0132642HF | BGN 1/2-200 PF



Caractéristiques techniques

Capacité :	12,5 l
Poids :	1 kg
Largeur :	325 mm
Profondeur :	265 mm
Hauteur :	204 mm

Exemple d'image, sous réserve de modifications techniques, sans décoration.

Bac gastroNorm pour le stockage, le transport et la distribution de mets chauds et froids.

Récipient embouti à structure hygiénique en acier inoxydable haut de gamme de 0,8 mm avec poignées tombantes solides. Parois latérales et fond avec perforation \varnothing 3 mm. Récipient conforme à Gastro Norm EN 631 et DIN 66075.

Le récipient Gastronorm Hupfer BGN 1/2-200 PF peut être utilisé dans la préparation des aliments, par exemple pour la cuisson sous pression et à la vapeur, mais servir aussi à transporter, stocker et distribuer de manière hygiénique pour des aliments chauds et froids de toute sorte.

Date de consultation : 14.03.2025, 16:06:46 *Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer*