

## Bac gastroNorm perforé GN 1/2

Fiche technique de l'article 0132642HK | BGN 1/2-200 PK



### Caractéristiques techniques

<b>Capacité :</b>	12,5 l
<b>Poids :</b>	1 kg
<b>Largeur :</b>	325 mm
<b>Profondeur :</b>	265 mm
<b>Hauteur :</b>	210 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 escamotables 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 PK 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 des aliments chauds et froids de toute sorte, et peut également être empilé, même lorsqu'il est plein, grâce aux poignées rabattables.

Date de consultation : 14.03.2025, 16:10:52 *Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer*