

## Bac gastroNorm perforé GN 2/1

Fiche technique de l'article 0132922H | BGN 2/1-150 P

### Caractéristiques techniques



<b>Capacité :</b>	41,0 l
<b>Poids :</b>	4.146 kg
<b>Largeur :</b>	650 mm
<b>Profondeur :</b>	530 mm
<b>Hauteur :</b>	150 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 1 mm. Parois latérales et fond avec perforation  $\varnothing$  3 mm. Récipient conforme à Gastro Norm EN 631 et DIN 66075.

Le récipient Gastronorm Hupfer BGN 2/1-150 P 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.

Date de consultation : 20.11.2024, 10:34:21 *Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer*