

## Bac gastroNorm perforé GN 1/3

Fiche technique de l'article 0133002H | BGN 1/3-040 P

### Caractéristiques techniques



<b>Capacité :</b>	1,5 l
<b>Poids :</b>	0.367 kg
<b>Largeur :</b>	325 mm
<b>Profondeur :</b>	175 mm
<b>Hauteur :</b>	40 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. Fond avec perforation  $\varnothing$  3 mm, parois latérales sans perforation. Récipient conforme à Gastro Norm EN 631 et DIN 66075.

Le récipient Gastronorm Hupfer BGN 1/3-40 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, 04:37:31 *Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer*