

Bac Gastronorme Profi Line GN 1/1 - 14 L - H 100 mm

HN801222



Ce **Bac Gastronorme GN 1/1** est conçu en acier inox 18/10. Sa capacité est de 14 L et sa hauteur de 100 mm. Il est solide et se nettoie facilement. Il est idéal pour les professionnels de la restauration.

Caractéristiques Produit :

Température Minimum (°C) : -40	Température Maximum (°C) : 300	Perforé : Non
Longueur (mm) : 530	Profondeur (mm) : 325	Hauteur (mm) : 100
Poids (kg) : 1.76	Matière : Inox	Taille GN : GN 1/1
Couleur : Argent / Inox	Passage au Lave-vaisselle : Oui	Gamme : Profi Line
Passage au Four : Oui	Capacité (L) : 14	Épaisseur (mm) : 0.8
Accessoires : Bac	Type d'Inox : Acier Inox 18/10	

Informations Logistiques :

Largeur : 530 mm	Profondeur : 320 mm	Hauteur : 100 mm
------------------	---------------------	------------------