



Article: **P145000**

Product Family: **GN Pro Acier Inoxydable**

Egouttoir pour bac GN PRO en acier inoxydable de 1/4

Réglable sur SP3 jusqu'à 100 mm de profondeur

Features & Benefits

- L'acier inoxydable offre une durabilité et une longévité impressionnantes
- Les perforations permettent au liquide de s'écouler, évitant les aliments détrempés ou sursaturés
- L'ajout de hauteur améliore la visibilité et rend les aliments plus faciles à atteindre
- Design élégant assurant un nettoyage rapide
- Certifié NSF
- Conçu pour les poêles de table à vapeur 1/4 taille gastronom
- Peut être utilisé dans les lignes de service, les zones de stockage, les zones de préparation et plus encore

MODEL INFORMATION

EAN 13	8421661011440
(L) Largeur (CM)	26.5
(P) Profondeur (CM)	16.2
Poids (KG)	0.17
Matériau De Construction	Stainless Steel
Type de matériau	Metals
Carton de	1