



Article: **P231502**

Product Family: **GN Pro Acier Inoxydable**

Bac Gastronorm GN PRO Perforé en acier inoxydable 18/10 de 2/3 et 150 mm de profondeur

Arêtes renforcées Radieux spécialement conçu pour :
capacité + nettoyage Flacon et côtés perforés

MODEL INFORMATION

EAN 13	8421661010672
(L) Largeur (CM)	35.3
(P) Profondeur (CM)	32.5
(H) Hauteur (CM)	15
Poids (KG)	1.23
Matériau De Construction	Stainless Steel
Type de matériau	Metals
Carton de	6
Largeur	33
Hauteur	29.5

Features & Benefits

- La construction en acier inoxydable 18/10 promet une durabilité et une longévité impressionnantes
- Le fond et les côtés présentent des perforations homogènes pour une cuisson à la vapeur ou un égouttage uniforme
- Les petits rayons intérieurs augmentent la capacité et permettent l'empilage pour un stockage pratique
- Conception profonde de 150 millimètres
- Certifié NSF
- Conçu pour la cuisson à la vapeur des aliments ou l'égouttage des liquides, des graisses et des jus