



Article: **P1115F1**

Product Family: **GN Pro Acier Inoxydable**

Bac Gastronorm GN PRO avec fond thermo-diffuseur en acier inoxydable 18/10 de 1/1 et 150 mm de profondeur

MODEL INFORMATION

EAN 13	8421661115100
(L) Largeur (CM)	53
(P) Profondeur (CM)	32.5
(H) Hauteur (CM)	15
Capacité (L)	20.2
Poids (KG)	3.95
Matériau De Construction	Stainless Steel
Type de matériau	Metals
Carton de	1

Conteneurs GN à base sandwich, adaptés à la cuisson directe sur tout type de poêles, y compris l'induction.

Features & Benefits

- L'acier inoxydable de qualité 18/10 promet une durabilité et une longévité impressionnantes
- La conception brevetée à base sandwich permet la compatibilité par induction et assure une chaleur puissante et constante
- Conception épaisse et bords renforcés résistant aux anneaux et aux bosses
- Intérieur lisse est facile à nettoyer
- Conception profonde de 150 millimètres
- Capacité de 20,2 litres
- Certifié NSF
- Compatible avec la chaleur à induction, gaz, électrique et vitrocéramique, ainsi que les fours
- Conçu pour cuisiner, transporter, stocker, servir des lignes et plus encore