



Article: **P211501**

Product Family: **GN Pro Acier Inoxydable**

Bac Gastronorm GN PRO en acier inoxydable 18/10 de 2/1 et 150 mm de profondeur

Bords renforcés Géométrie adaptée: propreté + capacité
Lts 43,10

MODEL INFORMATION

EAN 13	8421661010054
(L) Largeur (CM)	65
(P) Profondeur (CM)	53
(H) Hauteur (CM)	15
Capacité (L)	43.1
Poids (KG)	3.7
Matériau De Construction	Stainless Steel
Type de matériau	Metals
Carton de	3
Largeur	66
Hauteur	33

Features & Benefits

- L'acier inoxydable de qualité 18/10 promet une durabilité et une longévité impressionnantes
- Conception épaisse et bords renforcés résistant aux anneaux et aux bosses
- Conception de coin unique augmente la surface utile et permet l'empilage pour un stockage pratique
- Intérieur lisse est facile à nettoyer
- Conception profonde de 150 millimètres
- Capacité de 43 1/10 litres
- Certifié NSF
- Conçu pour la cuisson, le transport, le stockage, la présentation dans des buffets chauds ou froids et plus encore
- Compatible avec la gamme d'accessoires en acier inoxydable Pujadas