



Article: **P130202**

Product Family: **GN Pro Acier Inoxydable**

Bac Gastronorm GN PRO Perforé en acier inoxydable 18/10 de 1/3 et 20 mm de profondeur

Arêtes renforcées Radieux spécialement conçu pour :
capacité + nettoyage Fond perforé

MODEL INFORMATION

EAN 13	8421661010757
(L) Largeur (CM)	32.5
(P) Profondeur (CM)	17.6
(H) Hauteur (CM)	2
Poids (KG)	0.37
Matériau De Construction	Stainless Steel
Type de matériau	Metals
Carton de	1

Features & Benefits

- La construction en acier inoxydable 18/10 promet une durabilité et une longévité impressionnantes
- Conception épaisse et bords renforcés résistant aux anneaux et aux bosses
- Le fond présente 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 de 20 millimètres de profondeur
- Certifié NSF
- Conçu pour la cuisson à la vapeur des aliments ou l'égouttage des liquides, des graisses et des jus