



Ce **Bac Gastronorme GN 1/1** est réalisé en acier inoxydable, un matériau résistant et facile à nettoyer. Il possède une capacité de 21 L et mesure 100 mm de profondeur. Idéal pour les professionnels de la restauration.

Caractéristiques Produit :

Température Minimum (°C) : -40	Température Maximum (°C) : 300	Perforé : Non
Longueur (mm) : 530	Profondeur (mm) : 325	Hauteur (mm) : 100
Poids (kg) : 1.2	Matière : Inox	Taille GN : GN 1/1
Couleur : Argent / Inox	Passage au Lave-vaisselle : Oui	Gamme : Budget Line
Passage au Four : Oui	Capacité (L) : 14	Accessoires : Bac

Informations Logistiques :

Largeur : 320 mm

Profondeur : 530 mm

Hauteur : 100 mm