## Bac Gastronorme Profi Line GN 1/2 - 4 L - H 65 mm HN801437





Ce **Bac Gastronorme de taille GN 1/2** est conçu en acier inox 18/10. Sa capacité est de 4 L et sa hauteur de 65 mm. Il est solide et se nettoie facilement. Il est idéal pour les professionnels de la restauration.

## **Caractéristiques Produit :**

Température Minimum (°C) : -40	Température Maximum (°C) : 300	Perforé : Non
Longueur (mm) : 325	Profondeur (mm) : 265	Hauteur (mm) : 65
Poids (kg): 0.64	Matière : Inox	Taille GN: GN 1/2
Couleur : Argent / Inox	Passage au Lave-vaisselle : Oui	Gamme : Profi Line
Passage au Four : Oui	Capacité ( L) : 4	Épaisseur (mm) : 0.70
Utilisation congélateur : Oui	Accessoires : Bac	Type d'Inox : Acier Inox 18/10

## **Informations Logistiques:**

Largeur : 320 mm Profondeur : 270 mm Hauteur : 60 mm

