



Idéal pour les professionnels de la restauration, ce **Bac Gastronorme GN 1/2** mesure 200 mm de profondeur et possède une capacité de 12,5 L. Conçu en acier inoxydable, il est robuste et facile à nettoyer.

Caractéristiques Produit :

Température Minimum (°C) : -40	Température Maximum (°C) : 300	Perforé : Non
Longueur (mm) : 325	Profondeur (mm) : 265	Hauteur (mm) : 200
Poids (kg) : 0.89	Matière : Inox	Taille GN : GN 1/2
Couleur : Argent / Inox	Passage au Lave-vaisselle : Oui	Gamme : Budget Line
Passage au Four : Oui	Capacité (L) : 12.5	Accessoires : Bac

Informations Logistiques :

Largeur : 320 mm

Profondeur : 250 mm

Hauteur : 190 mm