

Bac GN 1/2, perforé code: 818114

Fabriqués en AISI 304 de haute qualité.

Épaisseur : 0,8 mm.

Bords solides avec la même épaisseur de 0,8 mm pour une rigidité supplémentaire.

Conception solide avec des bords lisses.

Excellente résistance à la corrosion.

Convient pour les fours à convection, les réfrigérateurs, les systèmes de bain-marie, et les plats à réchaud.

Plage de température : -40 °C à 300 °C.

Conforme au contact alimentaire. Fond perforé.

Les bacs d'une profondeur de 100 mm ou plus ont des côtés perforés en plus de la base.

Le rayon optimisé des angles intérieurs augmente la capacité utile.

Empilables.

CARACTÉRISTIQUES

Couleur	Argent
Taille GN	GN12
Ne convient pas à	Micro-ondes
Type d'emballage	Autocollant
Largeur (mm)	325
Profondeur (mm)	265
Hauteur (mm)	200

Quantité d'emballage marketing	1
Convient à	Contact alimentaire, Lave-vaisselle professionnel, Four
Épaisseur (mm)	0.8
Volume utilisable (L)	12.5

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369818114
Code Intrastat	73239300
Quantité par carton d'exportation	12

Quantité par paquet intérieur	6
Pays d'origine	Chine
Quantité d'emballage GS1	1