

Bac GN 1/2 code: 818282

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. Les angles intérieurs optimisés du bac GN permettent de maximiser 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)	40
Dimensions	325x265x(H)40

Quantité d'emballage marketing	1
Convient à	Contact alimentaire, Lave-vaisselle professionnel, Four
Épaisseur (mm)	0.8
Volume maximale (L)	2
Volume utilisable (L)	2

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369818282
Code Intrastat	73239300
Quantité par carton d'exportation	12

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