

Bac GN 1/2 code: 818329

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)	200
Dimensions	325x265x(H)200

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

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369818329
Code Intrastat	73239300
Quantité par carton d'exportation	12

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