

Bac GN 1/3 code: 818350

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	Quantité d'emballage marketing	1
Taille GN	GN13	Convient à	Contact alimentaire, Lave-vaisselle professionnel, Four
Ne convient pas à	Micro-ondes	Épaisseur (mm)	0.8
Type d'emballage	Autocollant	Volume maximale (L)	2.5
Largeur (mm)	325	Volume utilisable (L)	2.5
Profondeur (mm)	176		
Hauteur (mm)	65		
Dimensions	325x176x(H)65		

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369818350	Quantité par paquet intérieur	6
Code Intrastat	73239300	Pays d'origine	Chine
Quantité par carton d'exportation	18	Quantité d'emballage GS1	1