

Bac GN 1/2 COOL code: 882139

Fabriqué en SAN de haute qualité.

Adapté pour des températures de -40 °C à +90 °C.

Convient pour le stockage réfrigéré et l'utilisation au congélateur.

Non recommandé pour une utilisation dans les systèmes bain-marie.

Bonne résistance aux chocs.

N'absorbe ni les odeurs ni les saveurs.

Convient au lave-vaisselle.

Disponible en noir et très transparent.

Manipulez avec précaution pour éviter toute casse en cas de chute accidentelle.

Recommandé pour une utilisation avec des détergents dont le pH est inférieur à 11. Fond texturé résistant aux rayures. Marquages double échelle en unités métriques et américaines.

Empilables.



CARACTÉRISTIQUES

Couleur	Transparent
Taille GN	GN12
Ne convient pas à	Fours, Bain-Marie
Largeur (mm)	325
Profondeur (mm)	265
Hauteur (mm)	200

SPÉCIFICATIONS DE TRANSPORT

EAN	8711369882139
Code Intrastat	39231090
Quantité par carton d'exportation	12
Unité de vente par palette	192
Longueur du carton d'exportation (mm)	560

Type d'emballage	Autocollant
Quantité d'emballage marketing	1
Convient à	Contact alimentaire, Lave-vaisselle professionnel
Volume utilisable (L)	11.9

Largeur de boîte d'exportation (mm)	350
Hauteur des cartons d'exportation (mm)	445
Pays d'origine	Italie
Quantité d'emballage GS1	1
Poids brut (kg)	0.67
Poids net (kg)	0.67