

Bac gastroNorm perforé GN 2/3

Fiche technique de l'article 0132952HK | BGN 2/3-100 PK

HUPFER
we make work flow

Caractéristiques techniques



Capacité :	9,0 l
Largeur :	354 mm
Profondeur :	325 mm
Hauteur :	110 mm

Exemple d'image, sous réserve de modifications techniques, sans décoration.

Bac gastroNorm pour le stockage, le transport et la distribution de mets chauds et froids.

Récipient embouti à structure hygiénique en acier inoxydable haut de gamme de 0,8 mm avec poignées escamotables solides. Parois latérales et fond avec perforation \varnothing 3 mm. Récipient conforme à Gastro Norm EN 631 et DIN 66075.

Le récipient Gastronorm Hupfer BGN 2/3-100 PK peut être utilisé dans la préparation des aliments, par exemple pour la cuisson sous pression et à la vapeur, mais servir aussi à transporter, stocker et distribuer de manière hygiénique des aliments chauds et froids de toute sorte, et peut également être empilé, même lorsqu'il est plein, grâce aux poignées rabattables.

Date de consultation : 01.09.2024, 00:12:55 *Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer*