



Ce **Bac Gastronorme GN 1/2** est idéal pour les professionnels de la restauration. D'une profondeur de 40 mm, il possède une capacité de 2 L. Réalisé en acier inoxydable, il est solide et se nettoie facilement.

## Caractéristiques Produit :

Température Minimum (°C) : -40	Température Maximum (°C) : 300	Perforé : Non
Longueur (mm) : 325	Profondeur (mm) : 265	Hauteur (mm) : 40
Poids (kg) : 0.45	Matière : Inox	Taille GN : GN 1/2
Couleur : Argent / Inox	Passage au Lave-vaisselle : Oui	Gamme : Budget Line
Passage au Four : Oui	Capacité ( L ) : 2	Accessoires : Bac

## Informations Logistiques :

Largeur : 260 mm

Profondeur : 320 mm

Hauteur : 40 mm