BAC GASTRO 1/6
Référence : 11957

RESUME

Le bac gastro 1/6 est un récipient solide en acier inoxydable utilisé dans les cuisines professionnelles. Il mesure 162 mm de longueur et 176 mm de largeur. De plus, diverses profondeurs sont disponibles, allant de 65 mm à 200 mm.

Selon vos besoins, des bacs à l'unité sont proposés ainsi qu'en lot de 36. Vous pouvez également opter pour des couvercles en inox individuels ou en lot de 36.

Notre bac gastro 1/6 peut être utilisé pour la cuisson, le réchauffement, le refroidissement, le stockage, le transport ainsi que la présentation d'aliments.

Les points forts :

- Norme GN
- Disponible à l'unité ou en lot
- Passe au lave-vaisselle
- Résistant à la corrosion

DECLINAISONS

Conditionnement	Couvercle	Profondeur
À l'unité	Sans	65 mm
Lot de 36	Sans	65 mm
À l'unité	Avec	65 mm
Lot de 36	Avec	65 mm
À l'unité	Sans	100 mm
Lot de 36	Sans	100 mm
À l'unité	Avec	100 mm
Lot de 36	Avec	100 mm
À l'unité	Sans	150 mm
Lot de 36	Sans	150 mm

À l'unité	Avec	150 mm
Lot de 36	Avec	150 mm
À l'unité	Sans	200 mm
À l'unité	Avec	200 mm

DESCRIPTION

Pourquoi choisir le bac gastro 1/6 ?

Notre bac gastro 1/6 est indispensable pour les professionnels du domaine de la restauration. Il est standardisé et normalisé avec la norme GN, permettant au produit d'être compatible avec divers ustensiles possédant également la norme. Les dimensions sont à sélectionner selon l'équipement que vous possédez. Chaque dimension est désignée par l'acronyme GN suivi d'une fraction et se réfère au bac gn 1/1. Dans les visuels, un schéma des dimensions des bacs y est présent.

Fabriqué en acier inoxydable, le bac est donc résistant face à la corrosion, la chaleur ainsi qu'aux rayures. Il est idéal puisqu'il ne garde pas les odeurs et les tâches, ce qui rend son entretien plus simple. De plus, notre bac gastro 1/6 est adapté au nettoyage au lave-vaisselle grâce à sa résistance aux températures très élevées.

Le bac gastro est conçu en inox 201 (AISI 201) à l'unité et en lot de 36, permettant de résister aux acides et aux alcalis. Les bacs à l'unité possèdent de l'acier inoxydable 18/0 correspondant à de l'inox standard, ne possédant pas de nickel et détenant 18% de chrome. Les lots possèdent de l'acier inoxydable 18/8, contenant 18% de chrome et 8% de nickel.

Notre bac gastro 1/6 possède diverses profondeurs permettant de réaliser de multiples plats. Celles-ci vont de 65 mm à 200 mm et sont disponibles à l'unité et en lot. Nous ne proposons pas de lot pour la profondeur de 200 mm.

Utilisation du bac gn 1/6

Le bac gn 1/6 est idéal pour être utilisé avec d'autres ustensiles grâce à la norme GN qu'il possède. Cela peut être des chariots de transport, des appareils de cuisson ou encore des échelles gastronorme.

Il s'insère également parfaitement sur les racks à condiments de votre poste de travail cocktail permanent.

Il est idéal pour les restaurateurs, les traiteurs, les brasseurs et également les cuisines de collectivités. Il peut être utilisé au four, au bain-marie, au réfrigérateur ainsi qu'au congélateur. Celui-ci permet de réchauffer, cuire et refroidir divers aliments.

Notre bac gn 1/6 est compatible avec notre couvercle en acier inoxydable, qui vous permettra de maintenir une température froide ou chaude du contenu. Il est équipé d'une poignée située dans un renfoncement, la protégeant de la chaleur afin d'éviter toutes brûlures. De plus, chaque bac possède une bordure qui facilite sa mise en place sur des surfaces telles que des plans de travail ou des buffets.

Nos bacs garantissent un rangement simple et un gain de place puisqu'ils peuvent être empilés entre eux lorsqu'ils sont vides. Et notre couvercle vous permet de pouvoir entreposer les bacs les uns sur les autres.

En complément, notre récipient peut être utilisé avec nos équipements de cuisine en inox.

Nous proposons d'autres bacs gastronorme, notamment le bac gn 1/9 en acier inoxydable, le bac gastro gn 1/3 ainsi que le bac gastro gn 1/2 en inox. De plus, nous disposons d'un bac gastronorme en plastique haute température et d'un bac gn en polypropylène.

Retrouvez notre gamme complète de bacs gastronorme pour professionnel.

Caractéristiques du bac gastro gn 1/6

Matières :

- À l'unité : Acier inoxydable 18/0 et inox 201.
  Inox 18/0 : 18 c'est le pourcentage de chrome que contient le bac et 0 est le pourcentage de nickel. Il n'en possède donc pas.

- Par lot de 36 : Acier inoxydable 18/8 et AISI 201.
  Inox 18/8 : Le bac possède 18% de chrome et 8% de nickel.

Couleur : Gris.

Température d'utilisation :

- A l'unité : +15°C / +250°C.

- En lot : -50°C / +280°C.

Dimensions (H) x (L) : 162 x 176 mm.

Profondeur 65 mm :

- Capacité : 1,8 L.

- Poids : 190 g (inox 18/0 - inox 201) ou 180 g (inox 18/8 - AISI 201).

Profondeur 100 mm :

- Capacité : 2,8 L.

- Poids : 230 g (inox 18/0 - inox 201) ou 250 g (inox 18/8 - AISI 201).

Profondeur 150 mm :

- Capacité : 4,3 L.
- Poids : 360 g (inox 18/0 - inox 201) ou 310 g (inox 18/8 - AISI 201).

Profondeur 200 mm :

- Capacité : 5,7 L.
- Poids : 500 g (inox 18/0 - inox 201).

Nous ne faisons pas de lot pour la profondeur de 200 mm.

Poids des couvercles : 120 g (1 bac en lot de 36) et 150 g (à l'unité).