BAC GN 2/3
Référence : 12358

RESUME

Le bac gn 2/3 est un ustensile en acier inoxydable pour les cuisines professionnelles. Il mesure 324 mm de longueur pour 354 mm de largueur.

Il permet de cuire, réchauffer, refroidir, entreposer, transporter et mettre en avant les aliments.

Notre bac gn 2/3 possède plusieurs profondeurs, allant de 20 mm à 200 mm.

Vous avez la possibilité d'opter pour notre couvercle en acier inoxydable pour garantir une meilleure conservation des produits.

Les points forts :

- Robuste
- Normé GN
- Résistant à la corrosion
- Passe au lave-vaisselle

DECLINAISONS

Couvercle	Profondeur
Sans	20 mm
Avec	20 mm
Sans	40 mm
Avec	40 mm
Sans	65 mm
Avec	65 mm
Sans	100 mm
Avec	100 mm
Sans	150 mm
Avec	150 mm
Sans	200 mm
Avec	200 mm

DESCRIPTION

Pourquoi choisir notre bac gn 2/3 ?

Le bac gn 2/1 est conforme à la norme standard GN (Gastro Norm). C'est un conteneur en acier inoxydable qui est résistant contre la corrosion, les hautes températures ainsi que les rayures. Il détient de l'inox 201 (AISI 201), permettant de résister face aux acides et aux alcalis, ainsi que de l'acier inoxydable 18/0 qui comprend 18% de chrome et 0% de nickel.

Il est principalement utilisé par des professionnels œuvrant dans l'industrie de la restauration.

Pour entretenir le bac gn 2/1, vous pouvez le faire passer au lave-vaisselle puisqu'il résiste à des températures élevées. À savoir qu'il ne garde pas les odeurs et les tâches, ce qui simplifie son nettoyage.

La sélection du bac idéal se fait en considérant les ustensiles dont vous disposez. En ce qui concerne les profondeurs, elles varient de 20 mm à 200 mm. Elles se choisissent en fonction des plats que vous désirez préparer. Un schéma reprenant les dimensions des différents bacs est disponible dans les visuels du produit.

Nous proposons un couvercle en acier inoxydable adapté au bac gn 2/1. Celui-ci convient à tous les niveaux de profondeur.

Utilisation du bac gastro 2/3

Notre bac gastro 2/3 est adapté pour les établissements de restauration, les traiteurs, les brasseurs ainsi que les cuisines professionnels. Il peut être utilisé au four, au bain-marie, au réfrigérateur ainsi qu'au congélateur pour chauffer, refroidir ou cuire une grande variété d'aliments.

La norme GN (Gastro Norme) que possède notre bac vous permet de l'utiliser avec d'autres ustensiles possédant également cette norme. Cette norme assure une concordance entre les produits employés. Il peut donc être compatible avec des échelles gastronorme, des chariots de service ou des appareils de cuisson.

Le bac gastro 2/3 permet une disposition et une optimisation de l'espace, car il est conçu pour être empilé lorsque celui-ci est vide. De plus, nous proposons un couvercle en acier inoxydable étant adapté et facilitant ainsi l'empilement des bacs pour un stockage simplifié.

Notre couvercle permet également de garder une température basse ou haute dans le bac. Disposant d'une poignée centrale, positionnée dans un renfoncement pour éviter tout risque de brûlure.

Notre bac possède une bordure qui facilite son installation sur des surfaces comme les buffets ou les plans de travail de cuisine.

Pour une gamme complète de récipients, nos bacs gastro pour cuisine professionnel sont idéaux. Nous disposons de diverses dimensions de bacs, telles que le bac gn 1/3 en inox, le bac gn 2/1 en acier inoxydable ou encore le bac gastronorme 1/1 en inox.

De plus, vous pourriez être intéressé par nos meubles de cuisine en inox pour professionnel.

Caractéristiques du bac gastro gn 2/3

Matières : Acier inoxydable 18/0 (18% de chrome et 0% de nickel) et inox 201.

Couleur : Gris.

Température d'utilisation :

- À l'unité : +15°C / +250°C.
- En lot : -50°C / +280°C.

Dimensions (H) x (L) : 324 x 354 mm.

Profondeur 20 mm :

- Capacité : 2,2 L.
- Poids : 470 g.

Profondeur 40 mm :

- Capacité : 4,5 L.
- Poids : 520 g.

Profondeur 65 mm :

- Capacité : 7,4 L.
- Poids : 600 g.

Profondeur 100 mm :

- Capacité : 11,4 L.
- Poids : 690 g.

Profondeur 150 mm :

- Capacité : 17,2 L.
- Poids : 1,01 kg.

Profondeur 200 mm :

- Capacité : 22,9 L.
- Poids : 1,15 kg.