

BAC GN 2/4 Référence : 12366

RESUME

Notre bac gn 2/4 est un ustensile en acier inoxydable destiné aux cuisines professionnelles.

Sa longueur est de 162 mm et sa largeur est de 530 mm. Nous proposons diverses profondeurs, qui varient de 20 mm à 150 mm.

Il offre la capacité de cuire, réchauffer, refroidir, stocker, transporter et présenter les aliments.

Vous pouvez également opter pour notre couvercle en acier inoxydable pour assurer une meilleure préservation des produits.

Les points forts :

- Normé GN
- Passe au lave-vaisselle
- Économie d'espace
- Résistant à la corrosion

DECLINAISONS

Couvercle	Profondeur
Sans	40 mm
Avec	40 mm
Sans	150 mm
Avec	150 mm

DESCRIPTION

Pourquoi choisir le bac gn 2/4 ?

Notre bac gn 2/4 est essentiellement utilisé par des

professionnels travaillant dans le domaine de la restauration.

Fabriqu  en acier inoxydable, il respecte la norme standard GN (Gastro Norm). Il poss de de l'acier inoxydable 201 (AISI 201) qui r siste aux acides et aux alcalis, ainsi que de l'acier inoxydable 18/0 (18% de chrome / 0% de nickel).

Ce r cipient offre une r sistance   la corrosion, aux temp ratures  lev es et aux rayures.

Il est possible de le laver au lave-vaisselle car il supporte des temp ratures hautes. De plus, il ne retient pas les odeurs ni les t ches, ce qui facilite son entretien.

Pour choisir le bac gn id al, il faut tenir compte des r cipients et outils dont vous disposez. Les profondeurs sont diverses pour le bac gn 2/4, elles varient entre 20 mm et 150 mm. Le choix se fait en fonction des plats que vous souhaitez effectuer. Vous avez un sch ma des dimensions pr sent dans les visuels du produit.

Nous proposons un couvercle en acier inoxydable con u pour le bac gn 2/4, qui est adapt    toutes les profondeurs.

Utilisation du bac gastro 2/4

Le bac gastro 2/4 est norm  GN (Gastro Norme), ce qui lui permet d' tre compatible avec divers ustensiles poss dant aussi cette norme. Cela peut  tre des  chelles gastronorme, des chariots de service ainsi que des appareils de cuisson.

Celui-ci est con u pour les  tablissements de restauration, les services de traiteur, les brasseurs et les cuisines professionnelles. Il peut  tre utilis  au four, au bain-marie, au frigo ainsi qu'au cong lateur. Il permettra donc de r chauffer, refroidir ou cuire divers plats.

Nos bacs disposent de bordures utiles pour leur installation sur

des surfaces telles que des buffets ou des plans de travail.

Notre couvercle en inox peut être sélectionné avec notre bac gastro 2/4. Il offre un maintien des températures élevées ou basses dans le bac. De plus, il favorise une organisation et une optimisation de l'espace puisque sa conception lui permet d'empiler les bacs les uns sur les autres. Nos bacs peuvent également être superposés entre eux lorsqu'ils sont vides.

Le couvercle possède une poignée centrale située dans un renforcement permettant de réduire les risques de brûlure.

Nous proposons des [équipements de cuisine durable](#), dont les [bacs gastronorme professionnel](#).

Pour compléter votre gamme, nous vous recommandons le [bac gastro gn 1/1 en acier inoxydable](#), le [bac gastronorme 1/2 en inox](#), le [bac gastro gn 1/4](#) ou encore le [bac gn 2/3 en acier inoxydable](#).

Caractéristiques du bac gastro gn 2/4

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) : 162 x 530 mm.

Profondeur 20 mm :

- Capacité : 1,7 L.
- Poids : 470 g.

Profondeur 40 mm :

- Capacité : 3,4 L.
- Poids : 456,5 g.

Profondeur 65 mm :

- Capacité : 5,5 L.
- Poids : 554 g.

Profondeur 100 mm :

- Capacité : 8,5 L.
- Poids : 644 g.

Profondeur 150 mm :

- Capacité : 12,8 L.
- Poids : 1,18 kg.