PROZON

FICHE TECHNIQUE

BAC GASTRO PLASTIQUE HAUTE TEMPÉRATURE
Référence : 12376

RESUME

Notre bac gastro plastique haute température est adapté pour les cuisines professionnelles.

Il permet de cuire, réchauffer, refroidir, stocker et transporter divers aliments, et peut être utilisé au four, au bain-marie et au réfrigérateur.

Nous vous proposons différentes dimensions et profondeurs à sélectionner selon vos besoins, ainsi qu'un couvercle en plastique sans BPA.

Les points forts :

- Normé GN
- Plastique sans BPA (Bisphénol-A)
- Économie d'espace
- Passe au lave-vaisselle

DECLINAISONS

Couvercle	Dimensions
Avec poignée	gn 1/1 100 mm
Sans poignée	gn 1/1 100 mm
Avec poignée	gn 1/1 150 mm
Sans poignée	gn 1/1 150 mm
Avec poignée	gn 1/2 100 mm
Avec poignée	gn 1/2 150 mm
Avec poignée	gn 1/3 100 mm
Avec poignée	gn 1/4 65 mm
Avec poignée	gn 1/4 100 mm
Avec poignée	gn 1/4 150 mm
Avec poignée	gn 1/6 65 mm
Avec poignée	gn 1/6 150 mm
Sans poignée	gn 1/9 100 mm
Sans	gn 1/1 100 mm

Sans	gn 1/2 150 mm
Sans	gn 1/9 100 mm
Sans	gn 1/2 100 mm
Sans	gn 1/6 150 mm
Sans	gn 1/4 65 mm
Sans	gn 1/3 100 mm
Sans	gn 1/1 150 mm
Sans	gn 1/6 65 mm
Sans	gn 1/4 150 mm
Sans	gn 1/4 100 mm

DESCRIPTION

Pourquoi choisir le bac gastro plastique haute température ?

Notre bac gastro plastique haute température est idéal pour la restauration professionnelle.

Il est adapté à une utilisation intensive et résiste aux chocs. De plus, il est conçu avec du plastique sans PBA ce qui signifie qu'il ne possède pas de bisphénol-A.

La surface intérieure anti-adhérente du bac facilite son nettoyage. Il est également compatible pour une utilisation au lave-vaisselle.

Les dimensions proposées sont GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3, GN 1/4, GN 1/6 et GN 1/9. Retrouvez notre schéma avec les dimensions des bacs gn dans nos visuels.

Nous proposons diverses profondeurs selon la dimension sélectionnée :

- GN 1/1 et GN 1/2 : 100 mm et 150 mm
- GN 1/3 et GN 1/9 : 100 mm
- GN 1/4 : 65 mm, 100 mm et 150 mm
- GN 1/6 : 65 mm et 150 mm

Notre bac possède la norme GN (Gastro Norm) qui garantit une adéquation entre les ustensiles gastronorme. Cela signifie que

le bac peut être utilisé avec des échelles gastronorme ou des chariots de transport. Pour assurer une compatibilité, il faut que chaque produit possède la norme GN.

La couleur ambrée translucide de notre bac gastro plastique haute température garantit une meilleure visibilité de la gestion des stocks et une identification instantanée du contenu.

Utilisation du bac gastro haute température

Le bac gastro haute température peut être utilisé au four, au micro-ondes, au réfrigérateur, ainsi qu'au bain-marie. Il est idéal pour être placé sur les tables de préparation. Il supporte des températures élevées et permet donc d'être utilisé sur des chariots chauffants, des tables à vapeur ou encore des chauffe-plats.

Attention : Ne pas l'utiliser sur une source de chaleur directe (plaque à induction, plancha).

Les bacs peuvent s'empiler entre eux pour faciliter le rangement. De plus, ils possèdent des rebords de 1,27 cm pour faciliter leur placement sur les tables de préparation ainsi que les buffets.

Nous proposons un couvercle haute température avec poignée ou plat pour certaines dimensions. Celui-ci permettra de maintenir la température des aliments au froid ou au chaud et réduira les risques de contamination. Il peut être utilisé au micro-ondes, sur les tables de cuisson vapeur ainsi qu'au four.

Le couvercle permettra d'empiler les bacs les uns sur les autres et donc de maximiser l'espace de stockage. La poignée centrale sur l'un des couvercles est située dans un renfoncement pour éviter tout risque de brûlure.

À savoir, le couvercle respecte les directives HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). C'est une méthode qui aide à anticiper et à repérer les risques associés aux procédures

d'hygiène alimentaire.

Notre bac gastro haute température gn 1/1 est adapté à nos chariots gastronorme pour cuisine professionnel. Notamment notre échelle GN de 15 ou 20 niveaux, notre chariot pour cafétéria en inox ou notre chariot GN à glissière.

Pour compléter votre gamme, nous vous conseillons nos bacs gastronorme pour professionnels de cuisine. Vous pouvez également opter pour le bac gastronorme en polypropylène à l'unité ou en lot, notre bac gastro 1/1 en inox ou notre bac gn 2/1 en inox.

De plus, nous proposons des équipements pour cuisine professionnelle en inox.

Caractéristiques du bac gn haute température

Matière : Plastique sans BPA (sans bisphénol-A : ne contient donc pas de plastique toxique).

Couleur : Ambrée translucide.

Température d'utilisation : -40°C à 190°C.

Rebords : 1,7 cm.

Dimensions (H) x (L) :

- GN 1/1 : 324 x 530 mm.
- GN 1/2 : 324 x 265 mm.
- GN 1/3 : 324 x 176 mm.
- GN 1/4 : 162 x 265 mm.
- GN 1/6 : 162 x 176 mm.
- GN 1/9 : 108 x 176 mm.

Profondeur GN 1/1 100 mm :

- Capacité : 17 L.

- Poids : 1,04 Kg.

Profondeur GN 1/1 150 mm :

- Capacité : 25 L.
- Poids : 1,43 Kg.

Profondeur GN 1/2 100 mm :

- Capacité : 8,6 L.
- Poids : 620 g.

Profondeur GN 1/2 150 mm :

- Capacité : 12,9 L.
- Poids : 840 g.

Profondeur GN 1/3 100 mm :

- Capacité : 5,7 L.
- Poids : 460 g.

Profondeur GN 1/4 65 mm :

- Capacité : 2,7 L.
- Poids : 260 g.

Profondeur GN 1/4 100 mm :

- Capacité : 4,2 L.
- Poids : 320 g.

Profondeur GN 1/4 150 mm :

- Capacité : 6,4 L.
- Poids : 450 g.

Profondeur GN 1/6 65 mm :

- Capacité : 1,8 L.
- Poids : 160 g.

Profondeur GN 1/6 150 mm :

- Capacité : 4,3 L.
- Poids : 300 g.

Profondeur GN 1/9 100 mm :

- Capacité : 1,9 L.
- Poids : 140 g.