BAC GASTRO GN 1/1
Référence : 11774



RESUME

Le bac gastro gn 1/1 est un récipient solide en inox qui est adapté pour les professionnels dans le secteur de la restauration. Celui-ci est idéal pour les préparations de grande quantité, il mesure 530 mm de longueur et 324 mm de largeur.

Il peut être utilisé pour la cuisson, le réchauffement, le refroidissement, le transport, le stockage ainsi que la présentation. Le récipient peut passer du four, au réfrigérateur ou au bain-marie.

La profondeur de notre bac gastro gn 1/1 est comprise entre 20 mm et 200 mm.

Selon vos besoins, nos bacs sont vendus à l'unité avec ou sans couvercle et également en lot comprenant 6 récipients avec ou sans les 6 couvercles adaptés.

Les points forts :

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



DECLINAISONS

Conditionnement	Couvercle	Profondeur
À l'unité	Sans	20 mm
Lot de 6	Sans	20 mm
À l'unité	Avec	20 mm

Lot de 6	Avec	20 mm
À l'unité	Sans	40 mm
Lot de 6	Sans	40 mm
À l'unité	Avec	40 mm
Lot de 6	Avec	40 mm
À l'unité	Sans	65 mm
Lot de 6	Sans	65 mm
À l'unité	Avec	65 mm
Lot de 6	Avec	65 mm
À l'unité	Sans	100 mm
Lot de 6	Sans	100 mm
À l'unité	Avec	100 mm
Lot de 6	Avec	100 mm
À l'unité	Sans	150 mm
Lot de 6	Sans	150 mm
À l'unité	Avec	150 mm
Lot de 6	Avec	150 mm
À l'unité	Sans	200 mm
Lot de 6	Sans	200 mm
À l'unité	Avec	200 mm
Lot de 6	Avec	200 mm

DESCRIPTION

Les avantages du bac gastro gn 1/1

Le bac gastro gn 1/1 est idéal pour les cuisines professionnelles. Nous vous proposons des bacs à l'unité avec ou sans couvercle, ainsi que des lots comprenant 6 bacs avec ou sans les 6 couvercles.

Chaque bac est conçu en inox et offre une grande capacité de stockage, il résiste aux chocs, aux rayures ainsi qu'à la corrosion. À l'unité, nous proposons de l'acier inoxydable 18/0 qui correspond à de l'inox classique sans ajout de nickel. En lot, nous vous proposons de l'acier inoxydable 18/8 disposant de 8% de nickel, celui-ci détient également de l'inox 201 (AISI 201).

Les dimensions du récipient sont à sélectionner selon vos équipements actuels. Chaque dimension est désignée par la notation GN, suivie d'une fraction. Chaque dimension se réfère au bac gastro gn 1/1 qui mesure 530 mm de longueur pour 324 mm de largeur. De plus, la profondeur variable est importante puisqu'elle détermine le volume en litres de chaque

bac. Un schéma des dimensions des différents bacs est disponible dans les visuels.

La norme GN assure une compatibilité entre les bacs gastronorme, les chariots de transport, les échelles, les différents appareils de cuisson présents dans les cuisines professionnelles telles que le four, la salamandre ainsi que le bain-marie. Ces derniers doivent également posséder la norme GN. Cette norme permet donc de faciliter le transport, la préparation et le stockage des produits alimentaires.

Notre bac gastro gn 1/1 est compatible avec notre couvercle en acier inoxydable permettant de maintenir vos plats au froid ou au chaud. Pour garantir une hygiène idéale, ils peuvent être nettoyés directement en lave-vaisselle puisqu'ils supportent les lavages à très haute température.

Utilisation du bac gn 1/1

Le bac gn 1/1 est idéal pour les restaurateurs, les brasseurs, les traiteurs et également les cuisines de collectivités.

Il permet de cuire, réchauffer et refroidir divers aliments, et peut être utilisé avec notre couvercle adapté en acier inoxydable afin de garantir une conservation optimale. L'acier inoxydable permet de ne pas garder les différentes odeurs et lui offre une résistance aux tâches, pour un entretien plus simple.

La poignée du couvercle est située dans un renfoncement, la protégeant de toute source de chaleur et permettant d'éviter toutes brûlures.

Le récipient est empilable à vide et le couvercle offre la possibilité d'empiler les bacs même pleins. Nos différentes profondeurs sont adaptées pour préparer ou conserver divers aliments ou préparations.

Notre bac gn 1/1 est compatible avec les fours, réfrigérateurs, congélateurs ainsi que les bains-marie. De plus, le rebord

présent sur chaque bac facilite l'installation sur les supports tels que les buffets ou les comptoirs de préparation.

Pour transporter facilement les bacs, notre chariot à échelle en acier inoxydable est adapté au produit. De plus, vous pouvez l'utiliser avec nos échelles de cuisine pour professionnels.

Nous vous proposons également des récipients en plastique haute température pour le stockage ainsi que des bacs gastronormes en polypropylène de diverses dimensions. Nous vous recommandons le bac gastronorme 1/4 en inox ainsi que le bac gastro 2/3 en acier inoxydable. Retrouvez notre gamme complète de bacs gastronormes pour cuisine professionnelle.

N'hésitez pas à découvrir nos équipements pour cuisine professionnelle afin de meubler au mieux la vôtre.

Réceptionnez vos saucisses fraîches directement du poussoir à saucisse inox 7 litres vertical grâce à nos bacs inox.

Caractéristiques du bac gastro 1/1

Matières :

- À l'unité : Acier inoxydable 18/0 (18 correspond au pourcentage de chrome et le 0 signifie qu'il n'y a pas de nickel) et inox 201.
- Par lot de 6 : Acier inoxydable 18/8 (18% de chrome et 8% de nickel) - AISI 201 (apporte plus de résistance aux acides et aux alcalis).

Couleur : Gris.

Température d'utilisation :

- À l'unité : +15°C /+250°C.

- En lot : -50°C / +280°C.

Épaisseur du matériau : 8 mm.

Dimensions (H) x (L) : 324 x 530 mm.

Profondeur 20 mm :

- Capacité : 3 L.
- Poids : 710 g (inox 18/0 - inox 201) ou 690 g (inox 18/8 - AISI 201).

Profondeur 40 mm :

- Capacité : 6 L.
- Poids : 770 g (inox 18/0 - inox 201) ou 720 g (inox 18/8 - AISI 201).

Profondeur 65 mm :

- Capacité : 11 L.
- Poids : 850 g (inox 18/0 - inox 201) ou 840 g (inox 18/8 - AISI 201).

Profondeur 100 mm :

- Capacité : 17 L.
- Poids : 1,02 kg (inox 18/0 - inox 201) ou 980 g (inox 18/8 - AISI 201).

Profondeur 150 mm :

- Capacité : 25 L.
- Poids : 1,37 kg (inox 18/0 - inox 201) ou 1,18 kg (inox 18/8 - AISI 201).

Profondeur 200 mm :

- Capacité : 34 L.
- Poids : 1,67 kg (inox 18/0 - inox 201) ou 1,47 kg (inox 18/8 - AISI 201).

Poids des couvercles : 720 g (1 bac en lot de 6) et 860 g (à l'unité).