BAC GN 1/2
Référence : 11825



RESUME

Le bac gn 1/2 est un conteneur robuste en acier inoxydable conçu pour les professionnels de la restauration.

Il mesure 324 mm de longueur et 265 mm de largeur, ce qui lui permet d'avoir une capacité importante. Nos bacs 1/2 ont une profondeur variant de 20 mm à 200 mm.

Notre bac gn 1/2 est adapté pour cuire, réchauffer, refroidir, transporter, stocker et également présenter les aliments. Le récipient est adapté pour être utilisé au four, au réfrigérateur ou au bain-marie.

Nous proposons nos bacs à l'unité, avec ou sans couvercle, ainsi qu'en pack qui inclut 12 récipients avec ou sans couvercles.

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 12	Sans	20 mm
À l'unité	Avec	20 mm

Lot de 12	Avec	20 mm
À l'unité	Sans	40 mm
Lot de 12	Sans	40 mm
À l'unité	Avec	40 mm
Lot de 12	Avec	40 mm
À l'unité	Sans	65 mm
Lot de 12	Sans	65 mm
À l'unité	Avec	65 mm
Lot de 12	Avec	65 mm
À l'unité	Sans	100 mm
Lot de 12	Sans	100 mm
À l'unité	Avec	100 mm
Lot de 12	Avec	100 mm
À l'unité	Sans	150 mm
Lot de 12	Sans	150 mm
À l'unité	Avec	150 mm
Lot de 12	Avec	150 mm
À l'unité	Sans	200 mm
Lot de 12	Sans	200 mm
À l'unité	Avec	200 mm
Lot de 12	Avec	200 mm

DESCRIPTION

Les avantages du bac gn 1/2

Le bac gn 1/2 est un récipient indispensable pour les professionnels de la restauration. Il leur permet de maintenir un espace de travail propre et organisé. De plus, notre bac peut être utilisé pour la cuisson, le réchauffement et le refroidissement de divers aliments. Il est donc compatible avec des fours, réfrigérateurs, congélateurs et bains-marie.

Il convient parfaitement aux restaurateurs, brasseurs, traiteurs et aussi aux cuisines de collectivités.

Nous proposons des bacs gastronorme individuels, avec ou sans couvercle, ainsi que des lots de 12 bacs incluant ou non les 12 couvercles. Fabriqué en acier inoxydable 18/0 à l'unité et 18/8 par lot. Le 18 correspond au pourcentage de chrome et le 0 et le 8 sont les pourcentages de nickel présents dans le produit.

Il offre une importante capacité de stockage correspondant à la moitié d'un bac gn 1/1. De plus, il est résistant aux chocs, aux éraflures ainsi qu'à la rouille. Pour assurer une propreté

optimale, notre bac gn 1/2 peut être mis au lave-vaisselle, car il résiste à des températures très élevées.

Il possède différentes profondeurs, étant adapté pour diverses préparations et aliments. Celles-ci sont à sélectionner en fonction de votre matériel actuel. De plus, chaque dimension est identifiée par l'abréviation GN (Gastro Norm), suivie d'une fraction et chacune d'elles se réfère au bac gn 1/1. Notre bac gn 1/2 mesure 324 mm de longueur pour 265 mm de largeur. Dans les visuels, un schéma des dimensions est présent.

La norme GN garantit la compatibilité entre les bacs gastronorme, les chariots, les échelles et divers équipements de cuisine professionnels tels que le four, la salamandre et le bain-marie. Ces derniers seront compatibles s'ils sont conformes à la norme GN. Ainsi, cette norme simplifie le transport, la préparation et le rangement des produits alimentaires.

Pour couvrir votre bac, nous proposons un couvercle adapté en inox afin de conserver vos plats à une température froide ou chaude. Sa matière vous permettra de ne pas retenir les diverses odeurs et garantira une résistance aux tâches afin de faciliter son entretien.

Notre couvercle possède une poignée qui est placée dans un creux, permettant de le préserver de la chaleur et donc d'empêcher les brûlures. Celui-ci offre également une possibilité d'empiler les bacs les uns sur les autres.

Chaque bac gn 1/2 possède une bordure qui rend l'installation simplifiée sur des supports tels que des buffets ou des comptoirs de préparation.

Nous vous proposons des équipements de cuisine professionnelle en inox pour compléter votre gamme.

Découvrez nos divers bacs gastronormes pour professionnels, dont nos bacs gastro haute température et nos bacs gastro gn

en polypropylène. En complément du bac gn 1/2, nous vous recommandons le bac gn 1/1 en acier inoxydable qui représente 2 bacs 1/2 et le bac gastro 2/1 en inox qui mesure le double du bac gn 1/1.

Caractéristiques du bac gastro 1/2

Matières :

- À l'unité : Acier inoxydable 18/0 (18% de chrome et 0% de nickel) - AISI 201.
- Par lot de 12 : Acier inoxydable 18/8 - AISI 201.

AISI 201 correspond à l'acier inoxydable 201 et qui est très résistant face aux acides et aux alcalis.

Couleur : Gris.

Température d'utilisation :

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

Dimensions (H) x (L) : 324 x 265 mm.

Profondeur 20 mm :

- Capacité : 1,7 L.
- Poids : 340 g (inox 18/0 - inox 201) ou 360 g (inox 18/8 - AISI 201).

Profondeur 40 mm :

- Capacité : 3,4 L.
- Poids : 390 g (inox 18/0 - inox 201) et (inox 18/8 - AISI 201).

Profondeur 65 mm :

- Capacité : 5,6 L.
- Poids : 450 g (inox 18/0 - inox 201) ou 440 g (inox 18/8 - AISI 201).

Profondeur 100 mm :

- Capacité : 8,6 L.
- Poids : 530 g (inox 18/0 - inox 201) ou 550 g (inox 18/8 - AISI 201).

Profondeur 150 mm :

- Capacité : 12,9 L.
- Poids : 830 g (inox 18/0 - inox 201) ou 660 g (inox 18/8 - AISI 201).

Profondeur 200 mm :

- Capacité : 17,2 L.
- Poids : 990 g (inox 18/0 - inox 201) ou 930 g (inox 18/8 - AISI 201).

Poids des couvercles : 330 g (1 bac en lot de 12) et 440 g (à l'unité).