BAC GN 1/3
Référence : 11836



RESUME

Notre bac gn 1/3 est un récipient utilisé pour les cuisines professionnelles. Fabriqué en acier inoxydable, il mesure 324 mm de longueur pour 176 mm de largeur. De plus, diverses profondeurs sont disponibles, allant de 20 mm à 200 mm.

Il est adapté pour la cuisson, le réchauffement, le refroidissement, le transport, le stockage et la présentation des aliments. Celui-ci convient donc pour une utilisation au four, au frigo et également au bain-marie.

Nous proposons le bac gn 1/3 à l'unité avec ou sans couvercle et également en lot de 18 avec ou sans les 18 couvercles.

Les points forts :

- Résistant et durable
- Compatibilité GN
- Passe au lave-vaisselle
- Disponible à l'unité ou en lot



DECLINAISONS

Conditionnement	Couvercle	Profondeur
À l'unité	Sans	20 mm
Lot de 18	Sans	20 mm
À l'unité	Avec	20 mm
Lot de 18	Avec	20 mm
À l'unité	Sans	40 mm
Lot de 18	Sans	40 mm
À l'unité	Avec	40 mm
Lot de 18	Avec	40 mm

À l'unité	Sans	65 mm
Lot de 18	Sans	65 mm
À l'unité	Avec	65 mm
Lot de 18	Avec	65 mm
À l'unité	Sans	100 mm
Lot de 18	Sans	100 mm
À l'unité	Avec	100 mm
Lot de 18	Avec	100 mm
À l'unité	Sans	150 mm
Lot de 18	Sans	150 mm
À l'unité	Avec	150 mm
Lot de 18	Avec	150 mm
À l'unité	Sans	200 mm
Lot de 18	Sans	200 mm
À l'unité	Avec	200 mm
Lot de 18	Avec	200 mm

DESCRIPTION

Pourquoi choisir le bac gn 1/3 ?

Notre bac gn 1/3 est essentiel pour les professionnels du secteur de la restauration. C'est une version standardisée et normalisée qui permet une compatibilité avec d'autres ustensiles possédant aussi la norme GN.

La norme GN garantit une compatibilité entre les bacs gastronorme, les échelles, les chariots et divers équipements de cuisine professionnels. Il est cependant nécessaire que ces derniers soient conformes à la norme GN. Celle-ci simplifie donc le transport, la préparation et le rangement des produits alimentaires.

Nos produits sont conçus en acier inoxydable pour offrir une résistance à la corrosion, à la chaleur et aux rayures. Il permet également de ne pas retenir les différentes odeurs.

Selon vos besoins, nous vous proposons le bac gn 1/3 avec différentes profondeurs allant de 20 mm à 200 mm. Il est disponible à l'unité, mais vous pouvez opter pour un couvercle en inox compatible avec toutes les profondeurs. Des lots de 18 sont également présents avec soit les bacs seuls, soit les bacs avec les 18 couvercles. Un schéma des dimensions des bacs est

présent dans les visuels.

À l'unité, le bac est conçu en inox 18/0, ce qui signifie qu'il détient 18% de chrome pour 0% de nickel. En lot de 18, on propose de l'inox 18/8 correspondant à 18% de chrome et 8% de nickel. De plus, tous les produits possèdent de l'inox AISI 201 offrant une meilleure résistance face aux acides et aux alcalis.

Utilisation du bac gastro 1/3

Le bac gastro 1/3 convient parfaitement aux restaurateurs, traiteurs, brasseurs et aussi aux cuisines de collectivités. Il offre la possibilité de réchauffer, cuire et refroidir différents aliments.

Celui-ci est compatible avec notre couvercle en inox spécialement conçu pour assurer une conservation à une température froide ou chaude.

Pour assurer une propreté optimale, ils sont compatibles avec le nettoyage au lave-vaisselle, car ils résistent à des températures très élevées.

Les bacs peuvent être empilés entre eux lorsqu'ils sont vides, garantissant un rangement simple et un gain de place. En optant pour notre couvercle, vous pourrez entreposer les bacs les uns sur les autres sans problème, même pleins.

Le couvercle est doté d'une poignée placée dans le renfoncement, ce qui le préserve de toute chaleur et empêche les brûlures. De plus, chaque bac possède une bordure qui rend l'installation plus simple sur des supports tels que des buffets ou des comptoirs de préparation.

Ce récipient est adapté à nos meubles de cuisine en acier inoxydable pour professionnel.

Nous vous proposons également d'autres bacs gastronorme pour cuisine professionnel, notamment le bac gn 1/6 en inox qui représente la moitié du bac gastro 1/3 et le bac gastro 1/1 en

acier inoxydable qui correspond à 3 bacs 1/3 réunis.

Caractéristiques du bac gastro gn 1/3

Matières :

- À l'unité : Acier inoxydable 18/0 et inox 201.
  Inox 18/0 : 18 correspond au pourcentage de chrome que contient le récipient et 0 signifie qu'il ne possède pas de nickel.
- Par lot de 18 : Acier inoxydable 18/8 et AISI 201.
  Inox 18/8 : Le récipient possède 18% de chrome et 8% de nickel.

L'inox 201 (AISI 201) assure un produit 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 176 mm.

Profondeur 20 mm :

- Capacité : 1,1 L.
- Poids : 240 g (inox 18/0 - inox 201) ou 230 g (inox 18/8 - AISI 201).

Profondeur 40 mm :

- Capacité : 2,3 L.
- Poids : 300 g (inox 18/0 - inox 201) ou 290 g (inox 18/8 - AISI 201).

Profondeur 65 mm :

- Capacité : 3,7 L.
- Poids : 320 g (inox 18/0 - inox 201) et (inox 18/8 - AISI 201).

Profondeur 100 mm :

- Capacité : 5,7 L.
- Poids : 400 g (inox 18/0 - inox 201) ou 430 g (inox 18/8 - AISI 201).

Profondeur 150 mm :

- Capacité : 8,5 L.
- Poids : 640 g (inox 18/0 - inox 201) ou 500 g (inox 18/8 - AISI 201).

Profondeur 200 mm :

- Capacité : 11,4 L.
- Poids : 810 g (inox 18/0 - inox 201) ou 750 g (inox 18/8 - AISI 201).

Poids des couvercles : 240 g (1 bac en lot de 18) et 280 g (à l'unité).