PROZON

FICHE TECHNIQUE

BAC GN 1/4
Référence : 11944



RESUME

Le bac gn 1/4 est un récipient indispensable pour les professionnels de la restauration. Celui-ci est conçu en acier inoxydable et mesure 162 mm de longueur pour 265 mm de largeur. Disponible en diverses profondeurs allant de 20 mm à 200 mm.

Vous pouvez opter pour un bac à l'unité avec ou sans un couvercle adapté, ou en lot de 24 avec ou sans les 24 couvercles.

Il est adapté à différents équipements de cuisine pour cuire, réchauffer, refroidir, transporter, stocker et présenter les aliments. Il est donc possible de l'utiliser au four, au frigo et au bain-marie.

Les points forts :

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



DECLINAISONS

Conditionnement	Couvercle	Profondeur
À l'unité	Sans	20 mm
Lot de 24	Sans	20 mm
À l'unité	Avec	20 mm
Lot de 24	Avec	20 mm
À l'unité	Sans	40 mm
Lot de 24	Sans	40 mm
À l'unité	Avec	40 mm
Lot de 24	Avec	40 mm
À l'unité	Sans	65 mm

Lot de 24	Sans	65 mm
À l'unité	Avec	65 mm
Lot de 24	Avec	65 mm
À l'unité	Sans	100 mm
Lot de 24	Sans	100 mm
À l'unité	Avec	100 mm
Lot de 24	Avec	100 mm
À l'unité	Sans	150 mm
Lot de 24	Sans	150 mm
À l'unité	Avec	150 mm
Lot de 24	Avec	150 mm
À l'unité	Sans	200 mm
À l'unité	Avec	200 mm

DESCRIPTION

Les avantages du bac gn 1/4

Le bac gn 1/4 est standardisé puisqu'il possède la norme GN, ce qui permet une compatibilité avec divers équipements.

Notre bac est fabriqué en inox et propose une capacité de rangement correspondant à un quart du bac gn 1/1. De plus, il est résistant aux chocs, aux rayures et à la corrosion.

Notre bac gn 1/4 est compatible avec le nettoyage au lave-vaisselle, car il résiste à des températures très élevées. L'acier inoxydable présent assure de ne pas garder les odeurs et les tâches, ce qui facilite son entretien.

Nous proposons le bac à l'unité ou en lot de 24, et il est également possible d'obtenir le couvercle adapté seul ou en lot de 24. Le couvercle en acier inoxydable permet de conserver vos plats à une température froide ou chaude.

À l'unité, le bac est composé d'acier inoxydable 18/0 qui correspond à un inox standard sans nickel avec 18% de chrome. En lot de 24, nous proposons de l'acier inoxydable 18/8 qui contient 18% de chrome et 8% de nickel. Ils possèdent tous de l'inox 201 (AISI 201) garantissant une résistance face aux acides et aux alcalis.

Les dimensions sont à choisir en fonction de votre matériel actuel. Chaque dimension est identifiée par l'abréviation GN, suivie d'une fraction. De plus, les profondeurs sont diverses afin de s'adapter au mieux à vos besoins. Celles-ci vont de 20 mm à 200 mm. Un schéma avec les dimensions des bacs est disponible dans les visuels.

Utilisation du bac gastro 1/4

La norme GN assure une compatibilité du bac gastro 1/4 avec d'autres ustensiles tels que des chariots de transport, des échelles et divers appareils de cuisson. Pour assurer une compatibilité, chaque ustensile doit posséder la norme GN.

Celui-ci peut être utilisé au four, au réfrigérateur, au bain-marie et au congélateur.

Il est souvent utilisé par des restaurateurs, traiteurs, brasseurs et cuisines de collectivités. Il offre la possibilité de cuire, réchauffer et refroidir différents aliments.

Une bordure est présente sur chaque bac, ce qui rend l'installation plus facile sur des supports tels que des buffets ou des comptoirs de préparation. De plus, chaque couvercle est doté d'une poignée placée dans un renfoncement permettant de la préserver de la chaleur et d'empêcher les brûlures.

Notre récipient peut être empilé lorsqu'il est vide et le couvercle permet de superposer les bacs, même s'ils sont remplis. Cela assure un rangement facile et une économie d'espace.

Notre bac gastro 1/4 peut être associé avec notre mobilier pour cuisine professionnel en acier inoxydable. De plus, nous proposons divers bacs gastronorme dont le bac gastro 1/2 en inox et le bac gn 1/1 en inox.

Caractéristiques du bac gastro gn 1/4

Matières :

- À l'unité : Acier inoxydable 18/0 (18% de chrome et 0% de nickel).
- Par lot de 24 : Acier inoxydable 18/8 (18% de chrome et 8% de nickel).

Ils possèdent tous de l'inox 201 (AISI 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 265 mm.

Profondeur 20 mm :

- Capacité : 0,8 L.
- Poids : 180 g (inox 18/0) et (inox 18/8).

Profondeur 40 mm :

- Capacité : 1,7 L.
- Poids : 220 g (inox 18/0) ou 210 g (inox 18/8).

Profondeur 65 mm :

- Capacité : 2,7 L.
- Poids : 250 g (inox 18/0) et (inox 18/8).

Profondeur 100 mm :

- Capacité : 4,2 L.
- Poids : 330 g (inox 18/0) ou 340 g (inox 18/8).

Profondeur 150 mm :

- Capacité : 6,4 L.
- Poids : 490 g (inox 18/0) ou 410 g (inox 18/8).

Profondeur 200 mm :

- Capacité : 8,5 L.
- Poids : 610 g (inox 18/0).

Nous ne proposons pas de lot pour la profondeur de 200 mm.

Poids des couvercles : 180 g (1 bac en lot de 24) et 220 g (à l'unité).