BAC GASTRO 1/9
Référence : 11972



RESUME

Le bac gastro 1/9 est un récipient robuste en acier inoxydable destiné aux cuisines professionnelles. Il mesure 108 mm de longueur et 176 mm de largeur.

Celui-ci permet de réchauffer, refroidir, cuire, entreposer, transporter et mettre en valeur les aliments.

En fonction de vos besoins, le bac gastro 1/9 est disponible à l'unité et également en lot de 48. Nous proposons diverses profondeurs allant de 65 mm à 150 mm. De plus, vous pouvez opter pour notre couvercle en inox pour conserver au mieux les aliments.

Les points forts :

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



DECLINAISONS

Conditionnement	Couvercle	Profondeur
À l'unité	Sans	65 mm
Lot de 48	Sans	65 mm
À l'unité	Avec	65 mm
Lot de 48	Avec	65 mm
À l'unité	Sans	100 mm
Lot de 48	Sans	100 mm
À l'unité	Avec	100 mm
Lot de 48	Avec	100 mm
À l'unité	Sans	150 mm

À l'unité	Avec	150 mm

DESCRIPTION

Pourquoi choisir le bac gastro 1/9 ?

Le bac gastro 1/9 est essentiel pour les professionnels dans le secteur de la restauration. Composé d'acier inoxydable, notre bac est résistant contre la corrosion, la chaleur et les rayures. Il est simple d'entretien car celui-ci ne retient pas les odeurs et les tâches. De plus, il est conçu pour le lavage au lave-vaisselle grâce à sa capacité à résister à des températures hautes.

Notre bac est compatible avec différents ustensiles grâce à sa norme standard GN. Tous les équipements doivent posséder la norme GN (Gastro Norm) pour être associés.

Les dimensions du bac sont à choisir en fonction des équipements dont vous disposez. Chaque dimension est représentée par l'abréviation GN suivie d'une fraction, et fait référence au bac gn 1/1. Le schéma des dimensions des divers bacs est présent dans les visuels du produit.

Diverses profondeurs sont disponibles allant de 65 mm à 150 mm afin de réaliser de nombreux plats. Notre bac gastro 1/9 est proposé à l'unité ou en lot de 48. Il peut être utilisé avec notre couvercle en acier inoxydable qui est disponible à l'unité ou en lot de 48. Nous ne proposons pas de lot de bacs pour la profondeur de 150 mm.

Le bac gastro 1/9 est fabriqué en inox 201 (AISI 201) à l'unité et en lot de 48, offrant une résistance aux acides et aux alcalis. Les bacs à l'unité possèdent également de l'acier inoxydable 18/0 correspondant à l'inox standard. Il ne possède 18% de chrome et 0% de nickel. Les bacs en lot de 48 possèdent de l'inox 18/8, contenant 18% de chrome pour 8% de nickel.

Utilisation du bac gn 1/9

Notre bac gn 1/9 est parfaitement adapté pour être utilisé avec d'autres équipements, en raison de sa conformité à la norme GN. Cela peut être des chariots de service, des échelles gastronormes, des rails à condiments pour poste de travail cocktail permanent ou encore des appareils de cuisson. Pour assurer une compatibilité, il faut que chaque équipement possède la norme GN (Gastro Norme).

Le bac peut être utilisé avec notre couvercle en inox qui offre la possibilité de conserver une température basse ou élevée des aliments. Il est muni d'une poignée placée dans un renfoncement, permettant de la protéger de la chaleur et donc de prévenir tout risque de brûlure. De plus, nos bacs sont dotés d'une bordure qui simplifie leur installation sur des surfaces, comme des buffets ou des plans de travail.

Nos récipients assurent une organisation facile et un gain d'espace, car ils sont conçus pour être empilés les uns sur les autres lorsqu'ils sont vides. Notre couvercle à l'unité ou en lot de 48 offre la possibilité d'empiler les bacs les uns sur les autres pour le rangement.

Le bac gn 1/9 est adapté pour les restaurateurs, les traiteurs, les brasseurs ainsi que les cuisines collectives. Il est utilisable au four, au bain-marie, au frigo et au congélateur. Celui-ci permet de chauffer, cuire et refroidir une grande variété d'aliments.

Pour une gamme plus complète, découvrez nos divers bacs gastronorme pour professionnels de cuisine. Nous vous proposons le bac gastro gn 1/4 en inox, le bac gastronorme 1/1 à l'unité ou en lot de 6 ainsi que le bac gastro gn 2/1 en inox.

De plus, vous pourriez être intéressé par notre bac gastronorme en plastique haute température pour professionnel ou notre bac gastronorme en polypropylène.

Retrouvez nos équipements de cuisine en acier inoxydable pour compléter vos produits.

Optimisez le stockage des viandes destinées à votre poussoir à saucisse électrique industriel 25 litres ou votre poussoir à saucisse électrique 30 L.

Caractéristiques du bac gastro gn 1/9

Matières :

- À l'unité : Acier inoxydable 18/0 et inox 201.
  Inox 18/0 : 18 représente la proportion de chrome dans le récipient, tandis que 0 et la proportion de nickel.
- Par lot de 48 : Acier inoxydable 18/8 et AISI 201.
  Inox 18/8 : Le bac détient 18% de chrome et 8% de nickel.

Couleur : Gris.

Température d'utilisation :

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

Dimensions (H) x (L) : 108 x 176 mm.

Profondeur 65 mm :

- Capacité : 1,2 L.
- Poids : 130 g (inox 18/0 - inox 201) et (inox 18/8 - AISI 201).

Profondeur 100 mm :

- Capacité : 1,9 L.

- Poids : 200 g (inox 18/0 - inox 201) ou 180 g (inox 18/8 - AISI 201).

Profondeur 150 mm :

- Capacité : 2,8 L.
- Poids : 260 g (inox 18/0 - inox 201).

Nous ne faisons pas de lot pour la profondeur de 150 mm.

Poids des couvercles : 80 g (1 bac en lot de 48) et 100 g (à l'unité).