PROZON

FICHE TECHNIQUE

BAC GN 2/1
Référence : 12350





RESUME

Notre bac gn 2/1 est un récipient en acier inoxydable conçu pour les cuisines professionnelles. Sa longueur est de 650 mm et sa largeur de 530 mm.

Il est utilisé pour cuire, réchauffer, refroidir, transporter, entreposer et mettre en valeur les aliments.

Le bac gn 2/1 est disponible sous diverses profondeurs allant de 20 mm à 200 mm. De plus, vous pouvez opter pour notre couvercle en acier inoxydable pour préserver au mieux les aliments.

Les points forts :

- Normé GN
- Résistant face à la corrosion
- Économie d'espace
- Passe au lave-vaisselle



DECLINAISONS

Couvercle	Profondeur
Sans	20 mm
Avec	20 mm
Sans	40 mm
Avec	40 mm
Sans	65 mm
Avec	65 mm
Sans	100 mm
Avec	100 mm
Sans	150 mm
Avec	150 mm

Sans	200 mm
Avec	200 mm

DESCRIPTION

Pourquoi choisir notre bac gn 2/1 ?

Notre bac gn 2/1 est normé GN, qui est une norme standard. C'est un récipient fabriqué en acier inoxydable qui offre une résistance face à la corrosion, aux températures élevées et aux rayures. Il détient également de l'inox 201 (AISI 201), garantissant une robustesse face aux acides et aux alcalis, ainsi que de l'acier inoxydable 18/0 qui est conforme à l'inox standard. Ce dernier contient 18% de chrome et ne possède pas de nickel.

Il est principalement utilisé par des professionnels travaillant dans le secteur de la restauration.

Celui-ci est facile à nettoyer puisqu'il ne garde pas les odeurs et les tâches. De plus, grâce à sa résistance à des températures élevées, il peut être lavé directement au lave-vaisselle.

Pour le choix des dimensions du bac idéal, il faut prendre en compte le matériel dont vous disposez. Si vous souhaitez comparer la dimension du bac gn 2/1 aux autres, vous disposez d'un schéma dans les visuels du produit.

Nous proposons différentes profondeurs pour le bac gn 2/1, allant de 20 mm à 200 mm. Celle-ci est à choisir selon les réalisations des plats souhaités. De plus, notre couvercle en acier inoxydable peut être ajouté au récipient. Le couvercle est adapté à toutes les profondeurs.

Utilisation du bac gastro 2/1

Le bac gastro 2/1 peut être associé à d'autres ustensiles puisqu'il détient la norme GN. Cette norme permet de garantir une compatibilité entre les produits utilisés. Pour cela, il faut

qu'ils possèdent tous la norme GN. Vous pourrez l'utiliser avec des chariots de services, des échelles gastronormes ou encore divers équipements de cuisson.

Il convient tout à fait aux restaurants, traiteurs, brasseurs et cuisines. Il peut être utilisé au four, au bain-marie, au réfrigérateur et au congélateur, afin de réchauffer, refroidir et cuire divers aliments.

Notre bac gastro 2/1 offre une organisation et une économie d'espace, puisqu'ils sont prévus pour être superposés lorsqu'il ne contient aucun aliment.

Notre couvercle en inox permet d'empiler les bacs pour un rangement pratique. Il maintient également une température basse ou élevée pour les aliments. Celui-ci est équipé d'une poignée au centre, placée dans un renfoncement afin d'éviter tout danger de brûlure.

De plus, le bac gastro 2/1 est équipé d'une bordure facilitant sa mise en place sur des surfaces, telles que des buffets ou des comptoirs de cuisine.

Vous pouvez associer notre bac à nos échelles de cuisine en inox, notamment l'échelle gastronorme de 15 ou 20 niveaux, le chariot de cafétéria de 12 ou 24 niveaux ou le chariot à glissière en acier inoxydable.

Nous vous proposons divers bacs gastro gn pour professionnels, dont le bac gastro gn 1/1 à l'unité ou en lot de 6 ou le bac gn 1/2 en acier inoxydable. De plus, vous pourriez être intéressé par notre bac gastro en polypropylène à l'unité ou en lot, ainsi que notre bac gastro plastique haute température de profondeur variable.

Vous pouvez également opter pour notre mobilier en acier inoxydable pour professionnel.

Caractéristiques du bac gastro gn 2/1

Matières : Acier inoxydable 18/0 (18% de chrome et 0% de nickel) et inox 201.

Couleur : Gris.

Température d'utilisation :

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

Dimensions (H) x (L) : 650 x 530 mm.

Profondeur 20 mm :

- Capacité : 6,8 L.
- Poids : 1,88 Kg.

Profondeur 40 mm :

- Capacité : 13,7 L.
- Poids : 2,44 Kg.

Profondeur 65 mm :

- Capacité : 22,3 L.
- Poids : 2,4 Kg.

Profondeur 100 mm :

- Capacité : 34,4 L.
- Poids : 2,68 Kg.

Profondeur 150 mm :

- Capacité : 51,6 L.
- Poids : 3,09 Kg.

Profondeur 200 mm :

- Capacité : 68,9 L.
- Poids : 3,8 Kg.