BAC GN 2/4
Référence : 12366



RESUME

Notre bac gn 2/4 est un ustensile en acier inoxydable destiné aux cuisines professionnelles.

Sa longueur est de 162 mm et sa largeur est de 530 mm. Nous proposons diverses profondeurs, qui varient de 20 mm à 150 mm.

Il offre la capacité de cuire, réchauffer, refroidir, stocker, transporter et présenter les aliments.

Vous pouvez également opter pour notre couvercle en acier inoxydable pour assurer une meilleure préservation des produits.

Les points forts :

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



DECLINAISONS

Couvercle	Profondeur
Sans	40 mm
Avec	40 mm
Sans	150 mm
Avec	150 mm

DESCRIPTION

Pourquoi choisir le bac gn 2/4 ?

Notre bac gn 2/4 est essentiellement utilisé par des professionnels travaillant dans le domaine de la restauration.

Fabriqué en acier inoxydable, il respecte la norme standard GN (Gastro Norm). Il possède de l'acier inoxydable 201 (AISI 201) qui résiste aux acides et aux alcalis, ainsi que de l'acier inoxydable 18/0 (18% de chrome / 0% de nickel).

Ce récipient offre une résistance à la corrosion, aux températures élevées et aux rayures.

Il est possible de le laver au lave-vaisselle car il supporte des températures hautes. De plus, il ne retient pas les odeurs ni les tâches, ce qui facilite son entretien.

Pour choisir le bac gn idéal, il faut tenir compte des récipients et outils dont vous disposez. Les profondeurs sont diverses pour le bac gn 2/4, elles varient entre 20 mm et 150 mm. Le choix se fait en fonction des plats que vous souhaitez effectuer. Vous avez un schéma des dimensions présent dans les visuels du produit.

Nous proposons un couvercle en acier inoxydable conçu pour le bac gn 2/4, qui est adapté à toutes les profondeurs.

Utilisation du bac gastro 2/4

Le bac gastro 2/4 est normé GN (Gastro Norme), ce qui lui permet d'être compatible avec divers ustensiles possédant aussi cette norme. Cela peut être des échelles gastronorme, des chariots de service ainsi que des appareils de cuisson.

Celui-ci est conçu pour les établissements de restauration, les services de traiteur, les brasseurs et les cuisines professionnelles. Il peut être utilisé au four, au bain-marie, au frigo ainsi qu'au congélateur. Il permettra donc de réchauffer, refroidir ou cuire divers plats.

Nos bacs disposent de bordures utiles pour leur installation sur des surfaces telles que des buffets ou des plans de travail.

Notre couvercle en inox peut être sélectionné avec notre bac gastro 2/4. Il offre un maintien des températures élevées ou basses dans le bac. De plus, il favorise une organisation et une optimisation de l'espace puisque sa conception lui permet d'empiler les bacs les uns sur les autres. Nos bacs peuvent également être superposés entre eux lorsqu'ils sont vides.

Le couvercle possède une poignée centrale située dans un renfoncement permettant de réduire les risques de brûlure.

Nous proposons des équipements de cuisine durable, dont les bacs gastronorme professionnel.

Pour compléter votre gamme, nous vous recommandons le bac gastro gn 1/1 en acier inoxydable, le bac gastronorme 1/2 en inox, le bac gastro gn 1/4 ou encore le bac gn 2/3 en acier inoxydable.

Caractéristiques du bac gastro gn 2/4

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) : 162 x 530 mm.

Profondeur 20 mm :

- Capacité : 1,7 L.
- Poids : 470 g.

Profondeur 40 mm :

- Capacité : 3,4 L.
- Poids : 456,5 g.

Profondeur 65 mm :

- Capacité : 5,5 L.
- Poids : 554 g.

Profondeur 100 mm :

- Capacité : 8,5 L.
- Poids : 644 g.

Profondeur 150 mm :

- Capacité : 12,8 L.
- Poids : 1,18 kg.