PROZON

FICHE TECHNIQUE

BAC GASTRO POLYPROPYLÈNE
Référence : 12441



RESUME

Notre bac gastro polypropylène translucide est idéal pour les professionnels du secteur de la restauration.

Il peut être utilisé pour réchauffer, stocker, transporter et servir des aliments. Il est conçu pour résister à une utilisation fréquente.

Celui-ci est disponible à l'unité, en lot de 6 et un couvercle peut également y être ajouté pour maintenir les aliments à une température idéale. De plus, nous proposons diverses dimensions selon vos besoins.

Les points forts :

- Robuste
- Surface intérieur anti-adhérente
- Norme GN
- Sans Bisphénol-A (BPA) pour les lots



DECLINAISONS

Conditionnement	Couvercle	Dimensions
Lot de 6	Sans	gn 1/1 65 mm
Lot de 6	Sans	gn 1/1 100 mm
À l'unité	Avec	gn 1/1 100 mm
Lot de 6	Avec	gn 1/1 100 mm
À l'unité	Sans	gn 1/1 150 mm
Lot de 6	Sans	gn 1/1 150 mm
À l'unité	Avec	gn 1/1 150 mm
Lot de 6	Avec	gn 1/1 150 mm
À l'unité	Sans	gn 1/2 100 mm
Lot de 6	Sans	gn 1/2 100 mm

À l'unité	Avec	gn 1/2 100 mm
Lot de 6	Avec	gn 1/2 100 mm
À l'unité	Sans	gn 1/2 150 mm
Lot de 6	Sans	gn 1/2 150 mm
À l'unité	Avec	gn 1/2 150 mm
Lot de 6	Avec	gn 1/2 150 mm
À l'unité	Sans	gn 1/3 100 mm
À l'unité	Avec	gn 1/3 100 mm
À l'unité	Sans	gn 1/1 100 mm
À l'unité	Sans	gn 1/4 150 mm
À l'unité	Avec	gn 1/4 150 mm
À l'unité	Sans	gn 1/6 150 mm
À l'unité	Avec	gn 1/6 150 mm
À l'unité	Sans	gn 1/9 100 mm
À l'unité	Avec	gn 1/9 100 mm
Lot de 6	Avec	gn 1/1 200 mm
Lot de 6	Sans	gn 1/1 200 mm
Lot de 6	Avec	gn 1/2 65 mm
Lot de 6	Sans	gn 1/2 65 mm
Lot de 6	Avec	gn 1/1 65 mm
Lot de 6	Avec	gn 1/2 200 mm
Lot de 6	Sans	gn 1/2 200 mm
À l'unité	Sans	gn 1/3 150 mm
À l'unité	Avec	gn 1/3 150 mm
À l'unité	Sans	gn 1/6 100 mm
À l'unité	Avec	gn 1/6 100 mm

DESCRIPTION

Pourquoi choisir le bac gastro polypropylène ?

Le bac gastro polypropylène est destiné aux restaurants, traiteurs et cuisines collectives. Il résiste à des températures allant de -40°C à 70°C.

Le polypropylène est très résistant aux chocs ainsi qu'aux produits chimiques et est adapté au contact alimentaire. Sa couleur translucide offre une bonne visibilité du contenu.

Nous proposons différentes dimensions dont : GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3, GN 1/4, GN 1/6 et GN 1/9. Un schéma des dimensions des bacs gn est présent dans nos visuels.

Les profondeurs disponibles à l'unité :

- GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3, GN 1/4, GN 1/6 : 100 mm et 150

mm
- GN 1/9 : 100 mm

Les profondeurs disponibles en lot de 6 :

GN 1/1 et GN 1/2 : 65 mm, 100 mm, 150 mm et 200 mm

Notre bac gastro polypropylène possède la norme GN, ce qui signifie qu'il est adapté à tous les équipements qui détiennent cette norme.

Une graduation en litre est présente sur les bacs vendus en lot de 6.

Sur demande de devis, vous pouvez opter pour des bacs en lot de 12 allant de 65 mm à 200 mm de profondeur.

Utilisation du bac gn polypropylène

Notre bac gn polypropylène est capable de résister à des températures élevées ou basses. Cela lui permet d'être utilisé pour la congélation et le réchauffage, notamment dans un four à micro-ondes.

S'empile facilement pour un meilleur rangement et un gain d'espace. Des rebords de 1,27 cm sont présents sur nos bacs, ce qui assure une disposition facile sur des tables de préparation et des buffets.

Notre bac possède une surface intérieure anti-adhérente qui empêche diverses substances de s'y attacher et permet un nettoyage simplifié. De plus, il est compatible avec une utilisation au lave-vaisselle, sans déformation du produit.

Le bac gn polypropylène peut être accompagné d'un couvercle en polypropylène, pour maintenir les aliments présents au chaud plus longtemps. Il permet également de protéger les produits de toute contamination. De plus, le couvercle à l'unité possède un joint intérieur hermétique.

Le bac et le couvercle sont très robustes et durables dans le temps. Notre couvercle à l'unité possède des coins permettant de le retirer facilement et rapidement, cela est pratique lors des périodes d'affluence.

En complément de notre bac gn polypropylène, vous pourriez être intéressé par nos bacs gastro pour professionnels de cuisine.

Nous vous proposons le bac gastronorme en plastique spécial haute température, le bac gastro gn 1/1 en inox, le bac gastro 1/9 en acier inoxydable, le bac gastro 1/6 en inox ou le bac gastro 2/4 en inox.

De plus, nous disposons de mobiliers de cuisine en acier inoxydable pour professionnels.

Notre bac gn 1/1 est adapté aux échelles gastronorme en acier inoxydable, telles que notre chariot de service pour professionnel ou notre chariot pour cafétéria en acier inoxydable.

Caractéristiques du bac gastro gn polypropylène

Matière : Polypropylène

Couleur : Translucide

Température d'utilisation : -40°C à 70°C

Rebords : 1,7 cm

Dimensions (H) x (L) :

- GN 1/1 : 324 x 530 mm
- GN 1/2 : 324 x 265 mm
- GN 1/3 : 324 x 176 mm
- GN 1/4 : 162 x 265 mm
- GN 1/6 : 162 x 176 mm

- GN 1/9 : 108 x 176 mm

Profondeur GN 1/1 65 mm en lot de 6 :

- Capacité : 11 L
- Poids : 500 g

Profondeur GN 1/1 100 mm :

- Capacité : 17 L
- Poids : 570 g (1 bac en lot de 6) et 720 g (à l'unité)

Profondeur GN 1/1 150 mm :

- Capacité : 25 L
- Poids : 750 g (1 bac en lot de 6) et 990 g (à l'unité)

Profondeur GN 1/1 200 mm en lot de 6 :

- Capacité : 34 L
- Poids : 870 g

Profondeur GN 1/2 65 mm en lot de 6 :

- Capacité : 5,6 L
- Poids : 260 g

Profondeur GN 1/2 100 mm :

- Capacité : 8,6 L
- Poids : 320 g (1 bac en lot de 6) et 400 g (à l'unité)

Profondeur GN 1/2 150 mm :

- Capacité : 12,9 L
- Poids : 420 g (1 bac en lot de 6) et 850 g (à l'unité)

Profondeur GN 1/2 200 mm en lot de 6 :

- Capacité : 17,2 L
- Poids : 520 g

Profondeur GN 1/3 100 mm :

- Capacité : 5,7 L
- Poids : 310 g

Profondeur GN 1/3 150 mm :

- Capacité : 8,5 L
- Poids : 390 g

Profondeur GN 1/4 150 mm :

- Capacité : 6,4 L
- Poids : 360 g

Profondeur GN 1/6 100 mm :

- Capacité : 2,8 L
- Poids : 140 g

Profondeur GN 1/6 150 mm :

- Capacité : 4,3 L
- Poids : 200 g

Profondeur GN 1/9 100 mm :

- Capacité : 1,9 L
- Poids : 100 g

Poids des couvercles :

- GN 1/1 : 420 g (1 couvercle en lot de 6) et 480 g (à l'unité)
- GN 1/2 : 210 g (1 couvercle en lot de 6) et 260 g (à l'unité)

- GN 1/3 : 150 g (à l'unité)
- GN 1/4 : 120 g (à l'unité)
- GN 1/6 : 80 g (à l'unité)
- GN 1/9 : 50 g (à l'unité)