BAC À GLACE PROFESSIONNEL 5 L
Référence : 09224



RESUME

Un bac à glace en inox de 5 L sert à stocker et à présenter de la crème glacée et des sorbets.

Il est utilisé par les professionnels de la restauration pour servir des desserts glacés.

Ce type de bac conserve la température froide de la glace pour éviter qu'elle ne fonde et, parce qu'il est fabriqué en acier inoxydable, il est durable, facile à nettoyer et résistant aux rayures.

Les points forts :

- Fabriqué en acier inoxydable
- Durable et résistant
- Permet une présentation soignée
- Format de 5 L universel



DESCRIPTION

La qualité d'un bac à glace en inox pour professionnel

Un bac à glace en inox pour professionnel permet de stocker la glace tout en maintenant sa température.

Il est souvent utilisé par les professionnels pour présenter et servir toutes sortes de glaces et sorbets.

Ce bac est compatible avec tous nos comptoirs à crèmes glacées.

Le bac à glace en inox est conçu pour être facilement empilable, ce qui permet de gagner de la place dans les congélateurs et les vitrines de vente.

De plus, l'acier inoxydable assure une grande résistance et une facilité de nettoyage.

Caractéristiques du bac à glace inox 5 L

Largeur : 163 mm

Profondeur : 357 mm

Hauteur : 120 mm

Capacité : 5 L

Poids : 0,2 kg

Matière : acier inoxydable