



Ce **Bac Gastronorme GN 1/1** est idéal pour les professionnels de la restauration. Il offre une capacité de 28 L et mesure 200 mm de profondeur. Solide et facile à nettoyer, il est réalisé en acier inoxydable.

## Caractéristiques Produit :

Température Minimum (°C) : -40	Température Maximum (°C) : 300	Perforé : Non
Longueur (mm) : 530	Profondeur (mm) : 325	Hauteur (mm) : 200
Poids (kg) : 1.8	Matière : Inox	Taille GN : GN 1/1
Couleur : Argent / Inox	Passage au Lave-vaisselle : Oui	Gamme : Budget Line
Passage au Four : Oui	Capacité ( L ) : 28	Accessoires : Bac

## Informations Logistiques :

Largeur : 530 mm

Profondeur : 330 mm

Hauteur : 210 mm