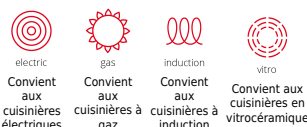


FICHE TECHNIQUE

Bac 1/2 Acier inoxydable 20 mm

Article: **P120.201**

Suivant la norme en-631



Certification NSF américaine



CARACTÉRISTIQUES

Matériau:	Acier inoxydable	Couleur:	Metal	Largeur:	32.5
Longueur:	26.5	Hauteur:	20 mm	Capacité:	1/2
Épaisseur:	0.7	EAN 13:	8421661010191	UPC:	P120201
Code HS:	7323930090				

EMBALLAGE

Largeur du carton:	27	Longueur du carton:	33
Hauteur du carton:	11		

DÉTAILS

Bords renforcés Géométrie adaptée: propreté + capacité Lts 1,20 Fabriquées en Espagne par Pujadas en acier inoxydable 18/10 conformément aux dimensions universelles de la norme EN-631.2. Très résistantes aux chocs grâce à leur épaisseur et leurs bords renforcés. Leur conception, petits rayons intérieurs, permet de maximiser la capacité des plaques et en même temps de pouvoir les empiler pour économiser de l'espace de rangement. Idéales pour la cuisson au four, le transport (buffets, catering ou delivery), rangement et présentation dans les buffets chauds et froids. La gamme de bacs GN de Pujadas dispose d'une grande variété d'accessoires comme couvercles, avec et sans poignée ou hermétiques, barres de séparation, fonds perforés, présentoirs, l'ensemble en acier inoxydable haut de gamme.