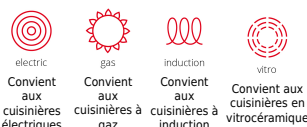


## FICHE TECHNIQUE

# Bac 1/3 Acier inoxydable 200 mm

Article: **P132.001**

Suivant la norme en-631



Certification NSF américaine



### CARACTÉRISTIQUES

<b>Matériau:</b>	Acier inoxydable	<b>Couleur:</b>	Metal	<b>Largeur:</b>	32.5
<b>Longueur:</b>	17.6	<b>Hauteur:</b>	200 mm	<b>Capacité:</b>	1/3
<b>Épaisseur:</b>	0.7	<b>EAN 13:</b>	8421661010351	<b>UPC:</b>	671080954950
<b>Code HS:</b>	7323930090				

### EMBALLAGE

<b>Largeur du carton:</b>	42	<b>Longueur du carton:</b>	35
<b>Hauteur du carton:</b>	36		

### DÉTAILS

Bords renforcés Géométrie adaptée: propreté + capacité Lts 7,30 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.