

## FICHE TECHNIQUE

# Bac 1/3 Acier inoxydable 100 mm

Article: **P131001**

Suivant la norme en-631



electric  
Convient aux cuisinières électriques



gas  
Convient aux cuisinières à gaz



induction  
Convient aux cuisinières à induction



vitro  
Convient aux cuisinières en vitrocéramique



Certification NSF américaine



Bar et Cafétéria



Catering et Evénements



Collectivités



Bateaux de Croisières



Hôtellerie



Grocerants



Parcs Thématiques



Restauration



Restauration Organisée

### CARACTÉRISTIQUES

<b>Matériau:</b>	Acier inoxydable	<b>Couleur:</b>	Metal	<b>Largeur:</b>	32.5
<b>Longueur:</b>	17.6	<b>Hauteur:</b>	100 mm	<b>Capacité:</b>	1/3
<b>Épaisseur:</b>	0.7	<b>EAN 13:</b>	8421661010337	<b>UPC:</b>	671080954165
<b>Code HS:</b>	7323930090				

### EMBALLAGE

<b>Largeur du carton:</b>	19	<b>Longueur du carton:</b>	33
<b>Hauteur du carton:</b>	26		

### DÉTAILS

Bords renforcés Géométrie adaptée: propreté + capacité Lts 3,80 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.