

BACS GASTRONORME EN INOX



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Le bac gastronorme inox est idéal pour la cuisson, le refroidissement, le stockage, le transport, le réchauffage et le service ,
- Une gamme complète de bacs pleins ou perforés sans ou avec anses (fixes, panier, escamotables) et de couvercles conformes à la norme EN631.1 et compatibles avec tous les supports conformes à la norme EN631.2 (chariots, fours....).
- Conception en acier inoxydable AISI 304 / 1.4301 / X5CrNi18-10 - Epaisseur 0,7 mm.
- Coins et bords renforcés pour réduire les déformations en cas de chutes ou de chocs divers.
- Facilité de nettoyage : forme et rayons adaptés, en plonge comme en laverie.
- Tenue en température : -40°C/+280°C.
- Certification NF Hygiène Alimentaire*.
- **La gamme :**
 - **Bacs** : du module GN2/1 au module GN1/9 dans les profondeurs 20 à 250mm selon les tailles. Des modèles différents sans ou avec anses (bacs pleins ou perforés).

Manutentionner les bacs GN 2/1 de profondeurs supérieures à 100 mm sur cuiviers plutôt que sur chariots à glissières pour des raisons de sécurité et d'ergonomie (poids, risque de chutes).

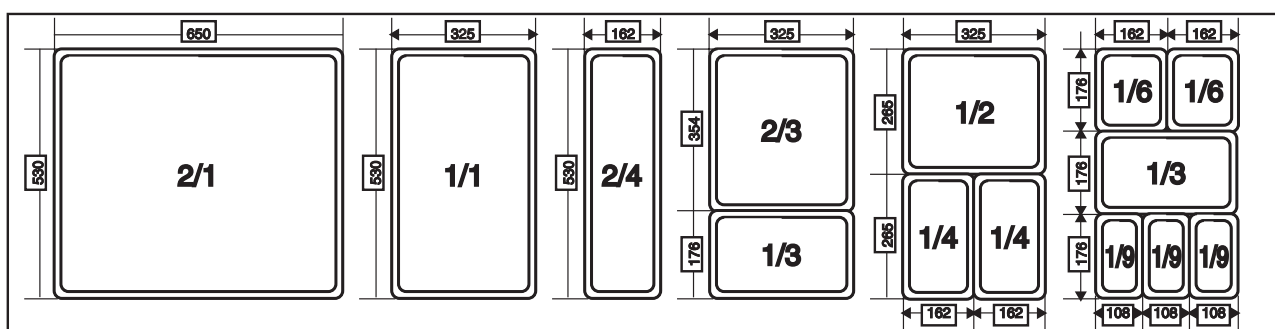
- **Couvercles** : du module GN2/1 au module GN1/9 sans ou avec poignées pour bacs sans ou avec anses fixes ou escamotables et couvercles étanches.

Couvercle avec poignée et encoche pour louche pour récipient sans anse : l'encoche pour louche est située sur le petit côté pour le modèle GN 1/1 uniquement. Pour les autres modèles, l'encoche est sur le grand côté du couvercle.

Les couvercles étanches : ne s'adaptent que sur les bacs de profondeurs 55, 65, 100 150 et 200 mm. Température maximale d'utilisation : +180°C.

- **Accessoires pour bacs inox** : barrettes de composition, égouttoir.

SYSTEME GASTRONORME - LES DIMENSIONS



Pour faciliter l'établissement de vos devis, nous vous précisons que :

- * 1 GN 1/1 H 40 mm correspond approximativement à 15 rations
- * 1 GN 1/1 H 55 mm correspond approximativement à 20 rations
- * 1 GN 1/1 H 65 mm correspond approximativement à 30 rations

- * 1 GN 1/1 H 100 mm correspond approximativement à 40 rations
- * 1 GN 1/1 H 150 mm correspond approximativement à 60 rations
- * 1 GN 1/1 H 200 mm correspond approximativement à 80 rations

* NF avec couvercles sans encoche et sans poignée réf. 7477.

