

BACS GASTRO COPOLYESTER - «CRISTAL+»



CARACTERISTIQUES GENERALES

- Conception en copolyester transparent «cristal».
- Tenue en température de -40°C à +90°C*.
- Conforme EN 631.1 et compatible avec tous les supports conformes à la norme EN631.2 (chariots, frigos...).
- **Couvercles compatibles avec nos bacs gastronorme inox, sauf le couvercle GN2/1.**
- Visualisation des contenances (graduations).
- Facilité de nettoyage : en plonge comme en laverie automatique.
- Forme facilitant l'égouttage et le séchage.
- Recyclable à 100% en fin de vie.

• La gamme :

- **Bacs** : du module GN2/1 au module GN1/9 dans les profondeurs 65 à 200 mm selon les tailles.
- **Couvercles et égouttoirs** : du module GN2/1 au module GN1/9 (GN1/6 pour l'égouttoir).

* Les bacs ne doivent pas être utilisés en charge en maintien chaud (notamment en étuves).



Les bacs 2/1 ne doivent pas être utilisés sur des chariots à glissières pour des raisons de sécurité et d'ergonomie (poids, risque de chute). Il est recommandé de les manutentionner sur chariots cuvier.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

	GN2/1	GN1/1	GN1/2	GN1/3	GN1/4	GN1/6	GN1/9
Dimensions L x l mm	650 x 530	530 x 325	325 x 265	325 x 176	265 x 162	176 x 162	176 x 108
Hauteurs mm :							
65		X	X	X		X	X
100		X	X	X	X	X	X
150	X	X	X	X	X	X	
200	X	X	X				



PRÉSERVER LE GOÛT

Rue Adrien Bourgeat - 38490 Les Abrets en Dauphiné - France - Tél. 04 76 32 14 44 - Fax. 04 76 32 25 96
email : commercial@bourgeat.fr - Internet : www.bourgeat.fr - SAS au capital de 5 428 800 Euros - RCS Vienne B 397 798 539