Bartscher
www.bartscher.com

Plaque 2/1GN, 20 mm



- Gastronorme : 2/1 GN
- Profondeur du récipient : 20 mm
- Empilable



Description

Plaque de cuisson en acier inoxydable 2/1 GN, plate, profondeur 20 mm, 6,9 litres, surface satinée – norme EN 631, série Top Line. Pour fours mixtes et fours traditionnels. La plaque 2/1 GN la plus plate pour une densité d'enfoncement maximale avec des produits de boulangerie à garniture fine et des présentations.

Caractéristiques

• Contenance :	6.9 litre(s)
• Empilable :	Oui
• Modèle :	Sans perforation
• Bord renforcé :	Oui
• Propriétés :	-
• Surface :	Satiné
• Profondeur du récipient :	20 mm
• Série :	Top Line
• Norme :	EN 631
• Gastronorm :	2/1 GN
• Matériau :	CNS 18/10
• Remarque importante :	-
• Dimensions :	L 650 x P 530 x H 20 mm
• Poids :	2,7 kg

Les données peuvent subir des variations et être modifiées sans préavis.

Code-No. A101181
GTIN 4015613271699