



Ce Couvercle Gastronorme Profi Line de taille GN 1/2 est conçu en inox. Il convient également aux bacs gastronorme conçus en polycarbonate. Idéal pour les professionnels de la restauration.

Caractéristiques Produit:

Température Minimum (°C) : -40 Température Maximum (°C) : 300 Longueur (mm) : 265

Profondeur (mm): 325 Poids (kg): 0.51 Matière: Inox

Taille GN : GN 1/2 Passage au Lave-vaisselle : Oui Passage au Four : Oui

Type d'Inox : Acier Inox 18/10

Informations Logistiques:

Largeur: 320 mm Profondeur: 260 mm Hauteur: 20 mm

