

# FICHE TECHNIQUE

## ARTICLE

Désignation : **Bac Gastro inox**

Codes Bobet : Voir tableau ci-dessous

Unité de vente : **Unité**



Photos non contractuelles

Code	Descriptif	Code	Descriptif	Code	Descriptif
9951	GN 1/1, H. 40mm, 5.10L	9718	GN 1/1, H. 200mm, 26L	20045	GN 1/3, H. 100mm, 3.8L
6302	GN 1/1, H. 65mm, 8.30L	24349	GN 1/2, H. 65mm, 4.1L	20042	GN 1/3, H. 150mm, 5.6L
7488	GN 1/1, H. 100mm, 14.20L	9312	GN 1/2, H. 100mm, 6.1L	9280	GN 1/4, H. 100mm, 2.8L
8904	GN 1/1, H. 150mm, 20.20L	8808	GN 1/2, H. 150mm, 9.1L	20043	GN 1/4, H. 150mm, 4.1L
				20044	GN 1/6, H. 100mm, 1.60L
				12459	GN 2/1, H. 100mm, 28.9L

## CARACTERISTIQUES

- Bac plein, sans anses.
- Bac en acier inoxydable alimentaire (inox 304).
- Résistance:
  - \* Coins et bords renforcés pour réduire les déformations en cas de chutes ou de chocs divers.
  - \* Durée de vie optimisée (épaisseur 7/10ème à 8/10ème).
- Manutention:
  - \* Coins résistants : réduction des problèmes de manutention sur les chariots à glissières et dans les fours.
  - \* Moins d'efforts lors des manipulations en charge : poids limité.
- Hygiène:
  - \* Pas de contact avec les aliments lors des manipulations en bain-marie : hauteur adaptée des bords.
  - \* Facilité de nettoyage : en plonge comme en laverie automatique.
- Stockage:
  - \* Suppression des problèmes d'empilage au stockage pas de blocage, gain de place...), forme avec gerbeur.
- Ergonomie et design:
  - \* Facilité de préhension des bacs: lors des manipulations (séparation des bacs, sortie de four, chariot...), en bain marie.
  - \* Esthétique optimisée pour les selfs : désign de la nervure.

## NORMES :

Norme NF EN 631-1 : Matériaux et articles en contact avec les denrées alimentaires - Bacs pour la cuisine et le transport de nourriture

La marque NF est un signe de reconnaissance de qualité attribué à des produits par l'AFNOR et qui prouve leur conformité à des normes (françaises ou européennes) et le cas échéant à d'autres spécifications techniques complémentaires répertoriées dans un référentiel.

La marque NF Hygiène Alimentaire est une garantie pour l'acheteur d'acquérir des matériels conformes aux exigences réglementaires.

**UTILISATION / ENTRETIEN :**

L'inox est facile à nettoyer et à garder propre. Un séchage rapide préviendra les taches d'eau.

Longueur (mm)	Largeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (litres)	Code Bobet
530	650	100	28.9	12459
530	325	40	5.1	9951
530	325	65	8.3	6302
530	325	100	14.2	7488
530	325	150	20.20	8904
530	325	200	26	9718
265	325	65	4.10	24349
265	325	100	6.1	9312
265	325	150	9.1	8808
325	176	100	3.8	20045
325	176	150	5.6	20042
265	162	100	2.80	9280
265	162	150	4.10	20043
176	162	100	1.60	20044

