



DESCRIPTION PROFESSIONELLE

BOL GASTRO-NORM 1/2 (325x265 mm), en MÉLAMINE BLANCHE, GAMME COMPLÈTE d'une hauteur de 20 mm à 100 mm:

- la mélamine est une résine synthétique qui durcit et prend forme après un processus de chauffage;
- c'est un matériel recommandé et utilisé pour les services de table et de buffet;
- adapté au contact avec la certification alimentaire SGS;
- température de travail de 20 ° C à + 70 ° C;
- résistant à la corrosion, non toxique, inodore, léger et indéformable, il transporte peu de chaleur;
- non recommandé pour une utilisation dans les micro-ondes, les fours, les feux directs, les huiles et les produits chimiques.

Marquage CE

MODÈLES DISPONIBLES

KR-MPGN12020B



Livraison 4 à 9 jours

Technochef - BAC GN 1/2 en MELAMINE BLANCHE, H 20 mm,

Bac gastronorme 1/2 en mélaminé blanc,
dim.mm.325x265x20h

KR-MPGN12040B



Livraison 4 à 9 jours

Technochef - BAC GN 1/2 en MELAMINE BLANCHE, H 40 mm,

Bac gastronorme 1/2 en mélaminé blanc,
dim.mm.325x265x40h

KR-MPGN12065B



Livraison 4 à 9 jours

**Technochef - BAC GN 1/2 en MELAMINE BLANCHE,
H 65 mm,**

Bac gastronorme 1/2 en mélaminé blanc,
dim.mm.325x265x65h

KR-MPGN12100B



Livraison 4 à 9 jours

**Technochef - BAC GN 1/2 en MELAMINE BLANCHE,
H 100 mm,**

Bac gastronorme 1/2 en mélaminé blanc,
dim.mm.325x265x100h