

BACS TRANSLUCIDES GN EN POLYPROPYLÈNE

- Une solution économique pour le stockage des aliments.
- Le polypropylène translucide offre une certaine visibilité du contenu et une grande résistance aux produits chimiques.
- Supportent des températures allant de -40 à 70°C.
- Conforme aux spécifications Gastronomique GN EN-631-1.
- La surface intérieure anti-adhérente facilite le nettoyage.

Couleur : Translucide (190).

Les repères gradués et les capacités sont approximatifs.

Les bacs GN translucides sont faits de matériaux homologués par la FDA (États-Unis).

Les bacs GN translucides peuvent s'empiler avec les autres bacs GN de Cambro.

Seules les parties qui n'entrent pas en contact avec les aliments peuvent être personnalisées. Pour plus de renseignements et des informations concernant la commande et les prix, voir la section relative à la personnalisation.

Il est déconseillé d'utiliser les bacs translucides sur des tables à bain-marie.



Idéal pour le transport en chariots Cambro à chargement par le haut. (UPC100, UPCS140, 100MPC, UPC140, UPCS160, 240MPC, UPC160)



Les couvercles souples translucides permettent de conserver la qualité et la fraîcheur des aliments, tout en éliminant le coût d'un papier film ou en aluminium.



Le rebord uniforme de 1,27 cm assure un placement facile des bacs sur les tables de préparation et les buffets.



Les couvercles hermétiques translucides préservent la qualité des aliments tout en éliminant les dépenses associées aux films plastiques. Disponibles dans toutes les tailles Gastronomique.

ÉGOUTTOIRS GN EN POLYPROPYLÈNE

- Le bac qui assure à lui seul le rinçage, l'égouttage et le stockage.
- Les liquides s'écoulent facilement dans le bac inférieur, ce qui rehausse la qualité des aliments et réduit les manipulations.
- Couvercle translucide avec poignée et couvercle à encoche/poignée conviennent à tous les bacs avec égouttoirs.

Couleur : Translucide (190).

Les bacs GN translucides sont faits de matériaux homologués par la FDA (États-Unis).

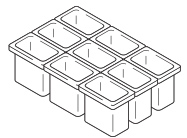
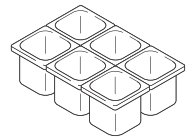
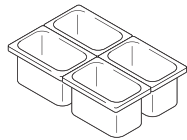
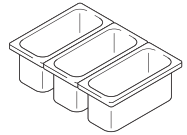
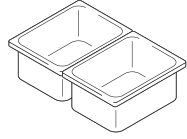
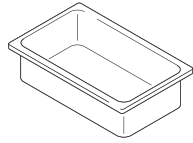
Il est déconseillé d'utiliser les bacs translucides sur des tables à bain-marie.



CONFIGURATIONS	CODE BACS GN <small>sans bpa</small>	PROFONDEUR D'ÉGOUTTOIR	CONVIENT À TOUTES LES PROFONDEURS DE BACS EN POLYPROPYLÈNE
GN 1/3 17,6 x 32,5 cm	33CLRPP 35CLRPP	7,6 cm 12,7	10 cm 15
GN 1/6 16,2 x 17,6 cm	63CLRPP 65CLRPP	7,6 12,7	10 15

Nombre de bacs par carton : 6 Les couvercles sont présentés à la page suivante *Adapté à cette profondeur de bac et aux profondeurs supérieures.

TAILLES ET INFORMATIONS POUR COMMANDER



CONFIGURATIONS	CODE BACS GN <i>sans bpa</i>	PROFONDEURS DISPONIBLES	CAPACITÉ APPROX.
GN 1/1 32,5 x 53 cm	12PP*	6,5 cm	8,5 L
	14PP	10	13
	16PP	15	19,5
	18PP*	20	25,6
	10PPD	Egouttoir	—
GN 1/2 26,5 x 32,5 cm	22PP*	6,5	3
	24PP	10	5,9
	26PP	15	8,9
	28PP*	20	11,7
	20PPD	Egouttoir	—
GN 1/3 17,6 x 32,5 cm	32PP	6,5	2,4
	34PP	10	3,6
	36PP	15	5,3
	38PP*	20	6,9
	30PPD	Egouttoir	—
GN 1/4 16,2 x 26,5 cm	42PP	6,5	1,7
	44PP	10	2,5
	46PP	15	3,7
	40PPD	Egouttoir	—
GN 1/6 16,2 x 17,6 cm	62PP	6,5	1
	64PP	10	1,5
	66PP	15	2,2
	60PPD	Egouttoir	—
GN 1/9 10,8 x 17,6 cm	92PP	6,5	0,57
	94PP	10	0,85
	90PPD	Egouttoir	—

Pièces/carton : 6 *Disponible uniquement auprès de Cambro European Logistics (CEL), Allemagne et de Cambro Özyay, Turquie.

CONFIGURATION	COUVERCLES CODE <i>sans bpa</i>	DESCRIPTION
GN 1/1 32,5 x 53 cm	10PPCH	Couvercle à poignée
	10PPCWSC	Couvercle hermétique
GN 1/2 26,5 x 32,5 cm	20PPCH	Couvercle à poignée
	20PPCWSC	Couvercle hermétique
GN 1/3 17,6 x 32,5 cm	30PPCH	Couvercle à poignée
	30PPCHN	Couvercle à encoche et poignée
	30PPCWSC	Couvercle hermétique
GN 1/4 16,2 x 26,5 cm	40PPCH	Couvercle à poignée
	40PPCWSC	Couvercle hermétique
GN 1/6 16,2 x 17,6 cm	60PPCH	Couvercle à poignée
	60PPCHN	Couvercle à encoche et poignée
	60PPCWSC	Couvercle hermétique
GN 1/9 10,8 x 17,6 cm	90PPC	Couvercle
	90PPCWSC	Couvercle hermétique

Pièces/carton (tous les couvercles) : 6

Couleur : Translucide (190).

Tous les bacs à aliments translucides gastronomes sont fabriqués dans des matériaux approuvés par la FDA.

Tous les bacs GN en polypropylène sont conformes à la norme CEN-gastronorme EN-631-1.



PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPEENNE

10PPD, 12PP, 14PP, 16PP, 18PP, 20PPD, 22PP, 24PP, 26PP, 28PP, 30PPD, 32PP, 34PP, 36PP, 38PP, 40PPD, 42PP, 44PP, 46PP, 60PPD, 62PP, 64PP, 66PP, 90PPD, 92PP, 94PP, 10PPCWSC, 20PPCWSC, 30PPCWSC, 40PPCWSC, 60PPCWSC, 90PPCWSC: (190)



Égouttoirs

Disponibles pour tous les formats de bacs GN.



Couvercles à poignée

Disponibles pour tous les formats de bacs GN.



Couvercles à poignée avec encoche

Disponibles pour les bacs GN 1/3 et GN 1/6.



Couvercles translucides

Les couvercles en polypropylène sans BPA offrent une meilleure protection des denrées et une conservation prolongée. Ils permettent d'éliminer les dépenses associées aux films plastiques.



Couvercle plat

Disponible seulement pour les bacs à aliments GN 1/9.