

Stocker, transporter et servir, le tout dans un même bac. Parfait pour le stockage, la préparation, la présentation et le service.

StoreSafe
STORE FRESH

Bacs Gastronormes Camview®

- Graduations permettant une gestion facile des stocks.

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

Les bacs gastronormes CamView sont sans BPA, transparents et résistent aux tâches. Ces bacs sont capables de supporter des températures de -40 à 71°C.

Surface granitée résistante aux éraflures.

- Aucune réaction chimique aux produits alimentaires, ce qui évite les dangers potentiels de réactions aux produits chimiques ou acides.

La surface intérieure anti-adhérente se traduit par de meilleurs rendements et facilite le nettoyage.

GN 1/1 32,5 x 53 cm

CODE	12CV1	14CV1	16CV1	18CV1	10CV1D
PROFONDEURS DISPONIBLES	6,5 cm	10 cm	15 cm	20 cm	—
CAPACITÉ APPROX.	8,5 L	13 L	19,5 L	25,6 L	Égouttoir

GN 1/2 26,5 x 32,5 cm

CODE	22CV1	24CV1	26CV1	28CV1	20CV1D
PROFONDEURS DISPONIBLES	6,5 cm	10 cm	15 cm	20 cm	—
CAPACITÉ APPROX.	3,9 L	5,9 L	8,9 L	11,7 L	Égouttoir

GN 1/3 17,6 x 32,5 cm

CODE	32CV1	34CV1	36CV1	38CV1	30CV1D
PROFONDEURS DISPONIBLES	6,5 cm	10 cm	15 cm	20 cm	—
CAPACITÉ APPROX.	2,4 L	3,6 L	5,3 L	6,9 L	Égouttoir

GN 1/4 16,2 x 26,5 cm

CODE	42CV1	44CV1	46CV1	40CV1D
PROFONDEURS DISPONIBLES	6,5 cm	10 cm	15 cm	—
CAPACITÉ APPROX.	1,7 L	2,5 L	3,7 L	Égouttoir

GN 1/6 16,2 x 17,6 cm

CODE	62CV1	64CV1	66CV1	60CV1D
PROFONDEURS DISPONIBLES	6,5 cm	10 cm	15 cm	—
CAPACITÉ APPROX.	1 L	1,5 L	2,2 L	Égouttoir

GN 1/9 10,8 x 17,6 cm

CODE	92CV1	94CV1	90CV1D
PROFONDEURS DISPONIBLES	6,5 cm	10 cm	—
CAPACITÉ APPROX.	0,57 L	0,85 L	Égouttoir

PRODUITS ET COULEURS STOCKES SUR PLATE-FORME EUROPÉENNE

12CV1, 14CV1, 16CV1, 18CV1, 22CV1, 24CV1, 26CV1, 28CV1, 32CV1, 34CV1, 36CV1, 38CV1, 42CV1, 62CV1, 64CV1, 66CV1, 92CV1, 20CV1D, 30CV1D : (335)

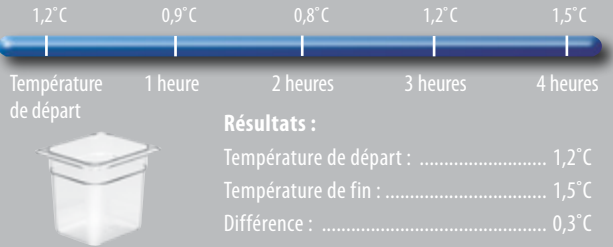
Pièces/carton : 6 Couleur : Transparent (335).

sans
bpa

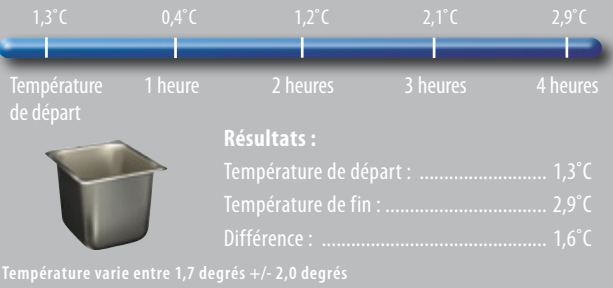
Essai de conservation de froid avec les bacs GN CamView®

Les essais démontrent que les bacs GN CamView (Sans BPA) performant mieux que les bacs GN en inox. Les bacs en inox peuvent être plus froid au toucher, toutefois, ces bacs sont des conducteurs, tandis que les bacs Camview sont isolants et conservent le froid à une meilleure température.

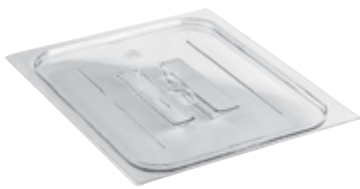
Bac Cambro Camview GN 1/6 de prof. 15 cm - Salade de pommes de terre



Bac inox GN 1/6 de prof. 15 cm - Salade de pommes de terre



Couvercles pour Bacs GN CamView



Couvercle à poignée



Couvercle plat



GN 1/1 32,5 x 53 cm

CODE	10CV1CH
DESCRIPTION	Couvercle à poignée

GN 1/3 17,6 x 32,5 cm

CODE	30CV1CH
DESCRIPTION	Couvercle à poignée

GN 1/6 16,2 x 17,6 cm

CODE	60CV1CH
DESCRIPTION	Couvercle à poignée

GN 1/2 26,5 x 32,5 cm

CODE	20CV1CH
DESCRIPTION	Couvercle à poignée

GN 1/4 16,2 x 26,5 cm

CODE	40CV1CH
DESCRIPTION	Couvercle à poignée

GN 1/9 10,8 x 17,6 cm

CODE	90CV1C
DESCRIPTION	Couvercle

Pièces/carton : 6 Couleur : Transparent (335).

PRODUITS ET COULEURS STOCKES
SUR PLATE-FORME EUROPEENNE
10CV1CH, 20CV1CH, 40CV1CH, 60CV1CH : (335)