Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Couvercle gastronorm - 1/4 GN - polycarbonate

Maxima

Description

Un récipient Gastronorm (GN) est un élément indispensable de toute cuisine de restauration. Dans une cuisine professionnelle, il n'y a jamais assez de récipients ou de plateaux GN. L'utilisation de plateaux GN de mêmes dimensions rend le travail en cuisine beaucoup plus efficace. Comme les récipients GN sont empilables, ils sont parfaits pour le stockage et prennent peu de place dans la cuisine. Ce couvercle est transparent et également fabriqué en polycarbonate pour être assorti aux récipients GN en polycarbonate de Maxima.

Qu'est-ce que Gastronorm ?

Gastronorm est une norme mondiale pour le dimensionnement de ces récipients. Le grand avantage est que, comme les dimensions sont identiques, vous pouvez les utiliser en combinaison avec de nombreux équipements de restauration. Par exemple, les récipients GN conviennent pour les fours, les réfrigérateurs, les congélateurs, les saladettes, les présentoirs, les bains-marie et même les chafing dishes. L'utilisation de plateaux GN de mêmes dimensions rend le travail en cuisine beaucoup plus efficace. En outre, le récipient GN répond aux exigences européennes en matière de sécurité des aliments.

Avantages du polycarbonate

L'utilisation du polycarbonate dans les récipients GN et les couvercles présente de nombreux avantages. Par exemple, ce matériau est presque indestructible et, grâce à sa transparence,

Caractéristiques

Garantie 1 an sur les pièces incluse

Restaupro.com
Service Client du Lundi au Vendredi
De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
vous pouvez le voir de tous les côtés pour connaître le contenu du récipient. En outre, il s'agit d'un matériau inodore et sans goût qui n'absorbe pas ces qualités des aliments. Le plus grand avantage réside toutefois dans la facilité de nettoyage. Les récipients GN et les couvercles en polycarbonate passent au lave-vaisselle, sèchent rapidement et résistent à des températures allant de -40 à 100°C. Caractéristiques du produit • Taille du Gastronorm : 1/4 GN Les récipients et couvercles GN fabriqués dans des matériaux différents ne sont pas interchangeables.	