

# Jeu d'étagères Norm 5 avec clayette

Fiche technique de l'article N5DR26005001200 | BGN 1/1-150 PK

**HUPFER**  
we make work flow

## Caractéristiques techniques



*Exemple d'image, sous réserve de modifications techniques, sans décoration.*

<b>Dimension modulaire :</b>	150 mm
<b>Huella de CO<sub>2</sub> (TM65 Basic Report)</b>	475 kgCO <sub>2</sub> e
<b>Poids :</b>	50 kg
<b>Largeur :</b>	2575 mm
<b>Profondeur :</b>	500 mm
<b>Hauteur :</b>	1200 mm

Bac gastroNorm pour le stockage, le transport et la distribution de mets chauds et froids.

Récipient embouti à structure hygiénique en acier inoxydable haut de gamme de 0,8 mm avec poignées escamotables solides. Parois latérales et fond avec perforation  $\varnothing$  3 mm. Récipient conforme à Gastro Norm EN 631 et DIN 66075.

Le récipient Gastronorm Hupfer BGN 1/1-150 PK peut être utilisé dans la préparation des aliments, par exemple pour la cuisson sous pression et à la vapeur, mais servir aussi à transporter, stocker et distribuer de manière hygiénique des aliments chauds et froids de toute sorte, et peut également être empilé, même lorsqu'il est plein, grâce aux poignées rabattables.

Date de consultation : 02.02.2026, 18:39:11    Toutes les données/dimensions sont des données approximatives, sous réserve de modifications techniques. © Hupfer