



# BACS GASTRONORMES ET COUVERCLES

# CAMBRO®

TRUSTED FOR GENERATIONS™

## polycarbonate Camwear

25%

### BAC GN 1/1



Bac GN 1/1 200	art: 3033	<del>36.75 ht</del>	27.65 ht
Bac GN 1/1 150	art: 3032	<del>28.70 ht</del>	21.50 ht
Bac GN 1/1 100	art: 3031	<del>23.40 ht</del>	17.55 ht
Bac GN 1/1 065	art: 3030	<del>18.50 ht</del>	13.90 ht

### BAC GN 1/2



Bac GN 1/2 200	art: 3037	<del>20.60 ht</del>	15.45 ht
Bac GN 1/2 150	art: 3036	<del>17.05 ht</del>	12.80 ht
Bac GN 1/2 100	art: 3035	<del>13.90 ht</del>	10.40 ht
Bac GN 1/2 065	art: 3034	<del>10.40 ht</del>	7.80 ht

### BAC GN 1/3



Bac GN 1/3 200	art: 3041	<del>17.65 ht</del>	13.25 ht
Bac GN 1/3 150	art: 3040	<del>12.90 ht</del>	9.70 ht
Bac GN 1/3 100	art: 3039	<del>10.35 ht</del>	7.80 ht
Bac GN 1/3 065	art: 3038	<del>8.00 ht</del>	6.00 ht



Promotion

### BAC GN 1/4



Bac GN 1/4 150	art: 3044	<del>10.70 ht</del>	8.00 ht
Bac GN 1/4 100	art: 3043	<del>7.80 ht</del>	5.85 ht
Bac GN 1/4 065	art: 3042	<del>6.70 ht</del>	5.00 ht

### BAC GN 1/6



Bac GN 1/6 150	art: 3047	<del>7.10 ht</del>	5.30 ht
Bac GN 1/6 100	art: 3046	<del>5.75 ht</del>	4.30 ht
Bac GN 1/6 065	art: 3045	<del>4.75 ht</del>	3.50 ht

### BAC GN 1/9



Bac GN 1/9 100	art: 3049	<del>6.30 ht</del>	4.70 ht
Bac GN 1/9 065	art: 3048	<del>5.80 ht</del>	4.35 ht

### Couvercle gastronorme

Couvercle à poignée 1/1	art: 3050	<del>16.90 ht</del>	12.70 ht
Couvercle à poignée 1/2	art: 3051	<del>8.15 ht</del>	6.10 ht
Couvercle à poignée 1/3	art: 3053	<del>5.75 ht</del>	4.30 ht
Couvercle à poignée 1/4	art: 3052	<del>5.15 ht</del>	3.85 ht
Couvercle à poignée 1/6	art: 3054	<del>3.45 ht</del>	2.60 ht
Couvercle à poignée 1/9	art: 7552	<del>3.15 ht</del>	2.35 ht

Plusieurs tailles disponibles : GN 1/1, 1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/8, et 1/9  
 Disponible en versions de 6,5 à 20 cm de profondeur selon la taille GN

Le matériau en polycarbonate Camwear® est pratiquement incassable et résiste à l'usure et aux fissures

Un rebord uniforme de 1,27 cm assure que les bacs s'adaptent parfaitement dans les tables de préparation et les buffets

Graduation moulée en unités anglaises et en métriques pour un inventaire facile

La surface anti-adhérente réduit le gaspillage, augmente le rendement et facilite le nettoyage.

Le fond texturé réduit les endommagements causés par les rayures

L'empilage économise de l'espace précieux lorsqu'il n'est pas utilisé

Résiste aux températures comprises entre -40°C et 99°C

Résistant aux tâches, à l'acide et aux odeurs GN 2/3

25%

TVA 8.1 % non incluse

Validité du 01.03.2025 au 30.04.2025

