

RVS gastronomisch bakken voor intensief gebruik

VOGUE

Deze hoogwaardige collectie gastronomisch RVS bakken met extra verstevigde hoeken bevat een breed scala aan formaten en dieptes. Verkrijgbaar in zowel standaard als geperforeerde uitvoering. De bakken kunnen worden gebruikt voor koken, opslag, opwarming, transport, snel koelen en presentatie. Bakken kunnen uit de oven direct in de bain marie worden geplaatst. Geschikt voor combi-magnetrons. Met EN631 certificaat.

GN 1/9

176x108mm



GN 1/6

176x162mm



GN 1/4

265x162mm



Art.nr	Omschrijving
DW453	65mm diep 60cl
DW454	100mm diep 80cl

Art.nr	Omschrijving
DW449	65mm diep 1L
DW450	100mm diep 1,7L
DW451	150mm diep 2,2L
DW452	200mm diep 3L

Art.nr	Omschrijving
DW446	65mm diep 1,7L
DW447	100mm diep 2,5L
DW448	150mm diep 4L

GN 1/3

325x176mm



GN 1/2

325x265mm



GN 1/1

325x539mm

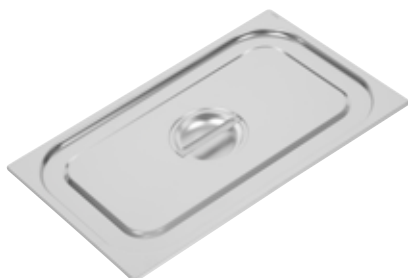


Art.nr	Omschrijving
DW442	65mm diep 2,5L
DW443	100mm diep 3,7L
DW444	150mm diep 5,7L
DW445	200mm diep 7,5L

Art.nr	Omschrijving
DW437	40mm diep 2,5L
DW438	65mm diep 4L
DW439	100mm diep 6,2L
DW440	150mm 9L
DW441	200mm diep 12L

Art.nr	Omschrijving
DW431	20mm diep 3L
DW432	40mm diep 5,8L
DW433	65mm diep 9L
DW434	100mm diep 13,5L
DW435	150mm diep 20L
DW436	200mm diep 28L

Standaard deksels



Art.nr	Omschrijving
DW460	GN 1/9
DW459	GN 1/6
DW458	GN 1/4
DW457	GN 1/3
DW456	GN 1/2
DW455	GN 1/1

GN 1/1 geperforeerd



Art.nr	Omschrijving
DW461	65mm diep 9L
DW462	100mm diep 13,5L
DY176	150mm diep 20L

