



# CONTAINERS WITHOUT LID

## BACS SANS COUVERCLE

**Easy to clean**  
Entretien facile



**GASTRONORM**



**Ergonomics**  
Ergonomie



**Optimum shape**  
Géométrie optimum



**Nestable**  
Emboîtable



Containers without lids for use in the handling processes. Made of polyethylene, which is highly resistant to impacts and has optimal behaviour at low temperatures. The extra thickness of the containers makes them highly robust and endows them with excellent mechanical behaviour.

It is recommended that food should be thawed without its original packaging; place food in these containers to speed up the thawing process. To avoid cross-contamination of liquids during thawing, our grilles should be used to ensure that liquids are kept separate from the thawing food.

In the food thawing processes, the grilles used must be high enough to adapt to the bottom of the container and to keep liquids separate from the food itself, as this exudate contains moisture and nutrients which encourage the growth of bacteria, that deteriorate food.

Les bacs sans couvercle destinés aux processus

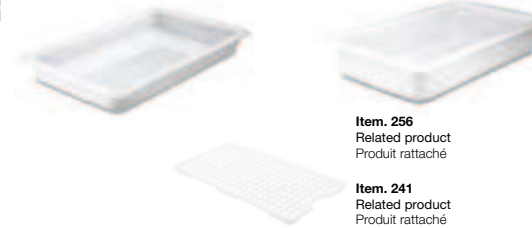
Compliance with all European regulations on materials and objects intended for food contact.

de Manipulation sont fabriqués en Polyéthylène qui offre une bonne résistance à l'impact et un comportement optimum à basse température. La grande épaisseur de la pièce confère robustesse et bon comportement mécanique. Il est recommandé de décongeler sans emballage original en plaçant l'aliment dans des bacs pour favoriser une décongélation plus rapide.

Afin d'éviter la contamination croisée provoquée par l'exsudat qui se dégage durant la décongélation, il est recommandé d'utiliser des grilles séparant le liquide de l'aliment lui-même. Dans les processus de décongélation d'aliments, il convient de placer des grilles d'une hauteur satisfaisante qui s'adaptent aux dimensions du fond du contenant et qui séparent l'exsudat de l'aliment lui-même, car cet exsudat contient de l'humidité et des nutriments qui favorisent la prolifération de bactéries détériorant l'aliment.

Respect de toutes les réglementations européennes visant les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les aliments.

|     |     |     |
|-----|-----|-----|
| 1/1 | 2/1 |     |
| 2/3 | 1/2 | 1/6 |
| 1/3 | 1/3 | 1/6 |



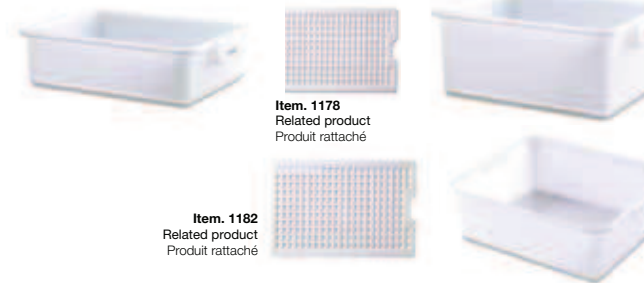
**Item. 256**  
Related product  
Produit rattaché

**Item. 241**  
Related product  
Produit rattaché

| Item | Cap  | GN           | h      |
|------|------|--------------|--------|
| 282  | 9 L  | GN 1/1       | 65 mm  |
| 283  | 13 L | 530 x 325 mm | 100 mm |

| Item | GN     | h     |
|------|--------|-------|
| 256  | GN 1/1 | 12 mm |

## DEEP CONTAINERS / BACS PROFONDS



**Item. 1178**  
Related product  
Produit rattaché

**Item. 1182**  
Related product  
Produit rattaché

| Item | Cap  | mm      | h        |
|------|------|---------|----------|
| 1170 | 25 L | 530x396 | 139 mm   |
| 1171 | 35 L | 530x396 | 205,5 mm |
| 1134 | 20 L | 440x350 | 160 mm   |

| Item | mm      | h     |
|------|---------|-------|
| 1178 | 432x332 | 12 mm |
| 1182 | 375x300 | 12 mm |

## FLAT CONTAINERS / BACS PLATS



**Item. 1179**  
Related product  
Produit rattaché

**Item. 1180**  
Related product  
Produit rattaché

| Item | Cap  | mm      | h     |
|------|------|---------|-------|
| 1129 | 2 L  | 300x205 | 60 mm |
| 1130 | 3 L  | 345x235 | 75 mm |
| 1131 | 5 L  | 435x285 | 80 mm |
| 1132 | 8L   | 485x335 | 80 mm |
| 1133 | 10 L | 540x385 | 80 mm |

| Item | mm      | h     |
|------|---------|-------|
| 1179 | 370x215 | 10 mm |
| 1180 | 416x262 | 10 mm |

**Optimum shape:** Design and height that allow correct evacuation of exudate. They comply with the hygiene-health regulations that recommend preventing contact between the food and the exudate.

**Rounded edges:** Special design that avoids the accumulation of food remains; easier to clean.

**GastroNorm sizes:** Products designed and manufactured in accordance with the sizes and specifications established in EN 631.1 standard.

**Ergonomics:** Their ergonomic edges make handling easier. The deep containers have side handles.

**Géométrie optimum:** Conception et hauteur permettant une évacuation correcte de l'exsudat. Respect de la réglementation hygiénique sanitaire qui recommande d'éviter le contact entre l'aliment et l'exsudat.

**Bords arrondis:** La conception spéciale évite l'accumulation des restes et facilite le nettoyage.

**Mesures GastroNorm:** Produits conçus et fabriqués selon les dimensions et les spécifications établies par la Norme EN 631.1.

**Ergonomie:** le rebord ergonomique facilite la manipulation. Bacs profond munis d'anses latérales.

