

Expoplat GastroNorm

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



Plats à couvercle de protection pour passer de l'exposition à la conservation en un seul geste (il suffit de placer le couvercle).

Fermeture à clip: La fermeture à clip permet une conservation maximum des aliments. **Optimisation de l'espace,** empilement des plats avec le couvercle. **Expoplats empilables.** Appuis pour séchage rapide. Permet la **libre circulation de l'air** entre les plats pour favoriser le séchage. L'Expoplat in orpore un **couvercle transparent** pour une visualisation rapide du contenu.



GN 1/1

530x325xh36 mm

Ref. **00291** / 2+2 L

Expovitrines GastroNorm

+90°C | +194°F
-40°C | -40°F



Les expovitrines Araven GN1/2 et GN 1/1 disposent de plateaux et de cloches de protection pour passer de l'exposition à la conservation en un seul geste (il suffit de placer le couvercle).



GN 2/1

325x265xh118 mm

Ref. **00288** / 1+6 L



GN 1/1

530x325xh82 mm

Ref. **00289** / 2+9 L

