



Article: **P1110F2**

Product Family: **GN Pro Acero Inoxidable**

Cubeta Gastronorm GN PRO con fondo difusor y asas de acero inoxidable 18/10 de tamaño 1/1 y 100 mm de profundidad

MODEL INFORMATION

EAN 13	8421661110204
(A) Ancho (CM)	53
(P) Profundidad (CM)	32.5
(H) Altura (CM)	10
Capacidad (L)	14.2
Peso (KG)	3685
Material de construcción	Stainless Steel
Tipo de material	Metals
Unidades por caja	1
Ancho de la caja	120
Altura de la caja	62

Lleve su línea de cubetas gastronorm al siguiente nivel con esta cubeta de Pujadas. Con un diseño patentado de base sándwich, esta cubeta es ideal para inducción, gas, calor eléctrico, vitrocerámica y hornos, creando un calor potente y constante. Fabricada en acero inoxidable de alta resistencia, con un diseño grueso y bordes reforzados, esta cubeta es altamente resistente a golpes y abolladuras. Su interior liso permite una limpieza rápida y su diseño versátil la hace ideal para cocinar, transportar, almacenar y servir. Certificada por NSF, esta cubeta es una excelente opción para cualquier establecimiento.

Features & Benefits

- Acero inoxidable 18/10 de alta calidad: Garantiza durabilidad y longevidad excepcionales.
- Base sándwich patentada: Compatible con inducción y asegura un calor potente y constante.
- Diseño grueso y bordes reforzados: Alta resistencia a golpes y abolladuras, ideal para entornos exigentes.
- Interior liso: Facilita una limpieza rápida y sencilla.
- Certificación NSF: Cumple con los estándares más altos de seguridad y calidad.
- Compatible con diversos métodos de cocción: Funciona con inducción, gas, calor eléctrico, vitrocerámica y hornos.
- Versátil: Ideal para cocinar, transportar, almacenar y servir.
- Compatible con inducción, gas, calor eléctrico y vitrocerámica, así como hornos
- Diseñado para cocinar, transportar, almacenar, servir líneas y más

Ctra. de Castanyet, 132
17430 Santa Coloma de Farners
(GIRONA) - SPAIN

Visit us at pujadas.es