Article: P111002

Product Family: GN Pro Acero Inoxidable

Cubeta Gastronorm GN PRO Perforada de acero inoxidable 18/10 de tamaño 1/1 y 100 mm de profundidad

Perfecta para cocinar alimentos al vapor o drenar líquidos, grasas y jugos durante la cocción, la cubeta GN perforada de Pujadas es una opción versátil y confiable. Fabricada con acero inoxidable de grado 18/10, su diseño robusto con bordes reforzados la hace altamente resistente a golpes y abolladuras. La parte inferior de la cubeta está perforada de manera consistente, lo que permite un drenaje o vaporizar eficiente durante la preparación de alimentos. El diseño único de las esquinas aumenta el área de superficie utilizable y permite apilar la cubeta para un almacenamiento más conveniente. Certificada por NSF, esta cubeta es una opción excepcional para cualquier cocina comercial.

MODEL INFORMATION

EAN 13	8421661010603
(A) Ancho (CM)	53
(P) Profundidad (CM)	32.5
(H) Altura (CM)	10
Peso (KG)	1538
Material de construcción	Stainless Steel
Tipo de material	Metals
Unidades por caja	1
Ancho de la caja	80
Altura de la caja	63

Features & Benefits

- Acero inoxidable 18/10 de alta calidad: Proporciona una durabilidad y resistencia excepcionales.
- Diseño grueso y bordes reforzados: Ofrecen mayor resistencia a golpes y abolladuras, aumentando la vida útil del producto.
- Perforaciones consistentes en la parte inferior: Permiten vaporizar o drenar líquidos, grasas y jugos de manera eficiente.
- Diseño único de esquinas: Optimiza el área de superficie utilizable y facilita el apilamiento para un almacenamiento conveniente.
- Certificación NSF: Garantiza que el producto cumple con los estándares más altos de seguridad y calidad.
- Versatilidad: Ideal para cocción al vapor y drenaje de líquidos durante la preparación de alimentos.