

## FICHA TÉCNICA



# Tapa Gastronorm Hermética Acero inoxidable 1/1

Artículo: **P110004**

Conforme a la norma en-631



Bar y Cafetería



Cátering y Eventos



Colectividades



Hotelería



Restauración



Restauración Organizada

### CARACTERÍSTICAS

<b>Material:</b>	Acero inoxidable	<b>Color:</b>	Metal	<b>Ancho:</b>	32
<b>Largo:</b>	52.5	<b>Capacidad:</b>	1/1	<b>Grosor:</b>	0.7
<b>EAN 13:</b>	8421661110440	<b>UPC:</b>	029419566143	<b>Código arancelario:</b>	7323930090

### EMBALAJE

<b>Ancho caja:</b>	80	<b>Ancho caja:</b>	120
<b>Alto caja:</b>	63		

### DETALLES

Junta de silicona. Para temperaturas entre -40°C / +200°C. Fabricadas en España por Pujadas en acero inoxidable 18/10 siguiendo las medidas universales de la norma EN-631.2. Altamente resistentes a impatos gracias a su espesor y sus bordes reforzados. Su diseño, con radios interiores pequeños, permite maximizar la capacidad de las bandejas y al mismo tiempo poder apilarlas entre si para ahorrar espacio de almacenamiento. Ideales para cocción en hornos, transporte (buffets, catering o delivery), almacenaje y presentación en buffets calientes y fríos . La gama de cubetas GN de Pujadas dispone de un amplio abanico de complementos como tapas fabricados en acero inoxidable de máxima calidad.