

FICHA TÉCNICA

Cubeta Gastronorm Con Fondo Difusor Acero inoxidable 1/1 65 mm

Artículo: P1106F1

Fabricadas en acero inox 18/10 con fondo sandwich



electric
Apto para
cocinas
eléctricas



gas
Apto para
cocinas de
gas



Induction
Aptos para
cocinas de
inducción



vitro
Apto para
cocinas
vitrocerámicas



Certificación
americana
NSF



Catering y
Eventos



Colectividades



Cruceros



Hotelería



Mercaderías



Parques
Temáticos



Restauración



Restauración
Organizada

CARACTERÍSTICAS

Material:	Acero inoxidable	Color:	Metal	Ancho:	32.7
Largo:	53	Altura:	65 mm	Capacidad:	1/1
Grosor:	0.7	EAN 13:	8421661106108	UPC:	P1106F1
Código arancelario:	7323930090				

EMBALAJE

Ancho caja:	80	Ancho caja:	120
Alto caja:	63		

DETALLES

Cubetas GN con fondo difusor: única, adaptadas a la cocción en placas de inducción mediante fondo sandwich. Pujadas fabrica las únicas cubetas GN del mercado con fondo difusor (modelo patentado), siguiendo las medidas internacionales de la norma EN-631.2. Estas bandejas permiten poder realizar todas las operaciones de transformación de alimentos, transporte, almacenaje y presentación buffet, sin tener que cambiar de recipiente. Gracias a su fondo difusor, en estas cubetas gastronorm se puede cocinar directamente en cualquier tipo de fuego (gas, vitro o inducción), como si de una olla se tratara. Se pueden utilizar en el hornos, abatidores, carros de guías y en buffets calientes. La utilización de estas cubetas permite mejorar la eficiencia del negocio en cuanto al ahorro de tiempo y energía que significan

