

## FICHA TÉCNICA

# Cubeta Gastronorm 1/1 Acero inoxidable 200 mm

**Artículo: P112001**

Conforme a la norma en-631



### CARACTERÍSTICAS

<b>Material:</b>	Acero inoxidable	<b>Color:</b>	Metal	<b>Ancho:</b>	53.5
<b>Largo:</b>	32.5	<b>Altura:</b>	200 mm	<b>Capacidad:</b>	1/1
<b>Grosor:</b>	0.7	<b>EAN 13:</b>	8421661010122	<b>UPC:</b>	029419566273
<b>Código arancelario:</b>	7323930090				

### EMBALAJE

<b>Ancho caja:</b>	33.5	<b>Ancho caja:</b>	54
<b>Alto caja:</b>	34.5		

### DETALLES

Bordes reforzados Geometría adaptada: limpieza+capacidad Lts 26 Fabricadas en España por Pujadas en acero inoxidable 18/10 siguiendo las medidas universales de la norma EN-631.2. Altamente resistentes a impactos 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, con y sin asa o herméticas, perfiles divisorios , fondos perforados, presentadores, todos ellos fabricados en acero inoxidable de máxima calidad.