

## FICHA TÉCNICA

# Cubeta Gastronorm Perforada 1/3 Acero inoxidable 100 mm



**Artículo: P131002**

Conforme a la norma en-631



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



Bar y  
Cafetería



Catering y  
Eventos



Colectividades



Hotelería



Restauración



Restauración  
Organizada

### CARACTERÍSTICAS

<b>Material:</b>	Acero inoxidable	<b>Color:</b>	Metal	<b>Ancho:</b>	17.5
<b>Largo:</b>	32.5	<b>Altura:</b>	100 mm	<b>Capacidad:</b>	1/3
<b>Grosor:</b>	0.7	<b>EAN 13:</b>	8421661010788	<b>UPC:</b>	029419566860
<b>Código arancelario:</b>	7323930090				

### EMBALAJE



Ctra. de Castanyet, 132  
17430 - Santa Coloma de Farners  
Girona - Spain

Ancho caja: 80

Ancho caja:



Alto caja: 63

## DETALLES

Bordes reforzados Geometría adaptada: limpieza +capacidad Fondo y laterales perforados 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.