



MODEL INFORMATION

EAN 13	8421661010634
(A) Ancho (CM)	35.3
(P) Profundidad (CM)	32.5
(H) Altura (CM)	2
Peso (KG)	0.7
Material de construcción	Stainless Steel
Tipo de material	Metals
Unidades por caja	1
Ancho de la caja	80
Altura de la caja	63

Article: **P230202**

Product Family: **GN Pro Acero Inoxidable**

Cubeta Gastronorm GN PRO Perforada de acero inoxidable 18/10 de tamaño 2/3 y 20 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.

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.