



MODEL INFORMATION

EAN 13	8421661115100
(A) Ancho (CM)	53
(P) Profundidad (CM)	32.5
(H) Altura (CM)	15
Capacidad (L)	20.2
Peso (KG)	3.95
Material de construcción	Stainless Steel
Tipo de material	Metals
Unidades por caja	1
Ancho de la caja	80
Altura de la caja	63

Article: **P1115F1**

Product Family: **GN Pro Acero Inoxidable**

Cubeta Gastronorm GN PRO con fondo difusor de acero inoxidable 18/10 de tamaño 1/1 y 150 mm de profundidad

Lleve su línea de cubetas gastronorm al siguiente nivel con esta cubeta de Pujadas. Con un diseño patentado de base sándwich, esta cubeta es ideal para inducción, gas, calor eléctrico, vitrocerámica y hornos, creando un calor potente y constante. Fabricada en acero inoxidable de alta resistencia, con un diseño grueso y bordes reforzados, esta cubeta es altamente resistente a golpes y abolladuras. Su interior liso permite una limpieza rápida y su diseño versátil la hace ideal para cocinar, transportar, almacenar y servir. Certificada por NSF, esta cubeta es una excelente opción para cualquier establecimiento.

Features & Benefits

- Acero inoxidable 18/10 de alta calidad: Garantiza durabilidad y longevidad excepcionales.
- Base sándwich patentada: Compatible con inducción y asegura un calor potente y constante.
- Diseño grueso y bordes reforzados: Alta resistencia a golpes y abolladuras, ideal para entornos exigentes.
- Interior liso: Facilita una limpieza rápida y sencilla.
- Certificación NSF: Cumple con los estándares más altos de seguridad y calidad.
- Compatible con diversos métodos de cocción: Funciona con inducción, gas, calor eléctrico, vitrocerámica y hornos.
- Versátil: Ideal para cocinar, transportar, almacenar y servir.
- Compatible con inducción, gas, calor eléctrico y vitrocerámica, así como hornos
- Diseñado para cocinar, transportar, almacenar, servir líneas y más