



Article: P132002

Product Family: GN Pro Acero Inoxidable

Cubeta Gastronorm GN PRO Perforada de acero inoxidable 18/10 de tamaño 1/3 y 200 mm de profundidad

MODEL INFORMATION

| | |
|--------------------------|-----------------|
| EAN 13 | 8421661010801 |
| (A) Ancho (CM) | 32.5 |
| (P) Profundidad (CM) | 17.6 |
| (H) Altura (CM) | 20 |
| Peso (KG) | 0.9 |
| Material de construcción | Stainless Steel |
| Tipo de material | Metals |
| Unidades por caja | 1 |

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.