



MODEL INFORMATION

EAN 13	8421661010528
(L) Largeur (CM)	65
(P) Profondeur (CM)	53
(H) Hauteur (CM)	4
Poids (KG)	2.18
Matériau De Construction	Stainless Steel
Type de matériau	Metals
Carton de	1

Article: **P210402**

Product Family: **GN Pro Acier Inoxydable**

Bac Gastronorm GN PRO Perforé en acier inoxydable 18/10 de 2/1 et 40 mm de profondeur

Parfait pour cuire des aliments à la vapeur ou pour égoutter des liquides, des graisses et des jus pendant la cuisson, le plateau de table à vapeur perforé gastronorm 2/1 de Pujadas est un choix polyvalent et fiable. Grâce à l'acier inoxydable 18/10 de qualité robuste, à la conception épaisse et aux bords renforcés, ce moule est très résistant aux bosses et aux bosses, et le fond présente des perforations cohérentes pour la cuisson à la vapeur ou le drainage. La conception de coin unique augmente la surface utilisable et permet à ce moule d'être empilé pour un stockage pratique, ce qui fait de ce moule certifié NSF un choix exceptionnel pour toute cuisine commerciale.

Features & Benefits

- L'acier inoxydable de qualité 18/10 promet une durabilité et une longévité impressionnantes
- Conception épaisse et bords renforcés résistant aux anneaux et aux bosses
- Le fond présente des perforations homogènes pour une cuisson à la vapeur ou un égouttage uniforme
- Conception de coin unique augmente la surface utile et permet l'empilage pour un stockage pratique
- Conception profonde de 40 millimètres
- Certifié NSF
- Conçu pour la cuisson à la vapeur des aliments ou l'égouttage des liquides, des graisses et des jus