



MODEL INFORMATION

EAN 13	8421661010535
(L) Largeur (CM)	65
(P) Profondeur (CM)	53
(H) Hauteur (CM)	6.5
Poids (KG)	2.46
Matériau De Construction	Stainless Steel
Type de matériau	Metals
Carton de	1

Article: **P210652**

Product Family: **GN Pro Acier Inoxydable**

Bac Gastronorm GN PRO Perforé en acier inoxydable 18/10 de 2/1 et 65 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 65 millimètres
- Certifié NSF
- Conçu pour la cuisson à la vapeur des aliments ou l'égouttage des liquides, des graisses et des jus