



#### MODEL INFORMATION

EAN 13	8421661010139
(L) Largeur (CM)	35.3
(P) Profondeur (CM)	32.5
(H) Hauteur (CM)	2
Capacité (L)	1.7
Poids (KG)	0.72
Matériau De Construction	Stainless Steel
Type de matériau	Metals
Carton de	6
Largeur	37
Hauteur	12

**Article: P230201**

**Product Family: GN Pro Acier Inoxydable**

## Bac Gastronorm GN PRO en acier inoxydable 18/10 de 2/3 et 20 mm de profondeur

Conçue pour résister aux exigences élevées des cuisines commerciales animées, la table à vapeur gastronorm 2/3 de Pujadas offre une performance incomparable. Grâce à l'acier inoxydable 18/10 de qualité robuste, au design épais et aux bords renforcés, ce moule est très résistant aux bosses et aux bosses. Il dispose d'une conception de coin unique qui augmente la surface utilisable et permet à ce moule d'être empilé pour un stockage pratique. Il a une profondeur de 20 millimètres et offre une capacité de 1 7/10 litres. La conception polyvalente est idéale pour la cuisson, le transport, le stockage et la présentation dans des buffets chauds ou froids, ce qui fait de ce bac à vapeur certifié NSF le meilleur choix pour presque tous les établissements. Pujadas propose toute une collection d'accessoires pour cette ligne de plateaux à vapeur, notamment des couvercles, des cloisons, des bases perforées, des plateaux de présentation et plus encore.

### 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
- Conception de coin unique augmente la surface utile et permet l'empilage pour un stockage pratique
- Intérieur lisse est facile à nettoyer
- Conception de 20 millimètres de profondeur
- 1 Capacité de 7/10 litres
- Certifié NSF
- Conçu pour la cuisson, le transport, le stockage, la présentation dans des buffets chauds ou froids et plus encore
- Compatible avec la gamme d'accessoires en acier inoxydable Pujadas

