



#### MODEL INFORMATION

|                          |                 |
|--------------------------|-----------------|
| EAN 13                   | 8421661010542   |
| (L) Largeur (CM)         | 65              |
| (P) Profondeur (CM)      | 53              |
| (H) Hauteur (CM)         | 10              |
| Poids (KG)               | 2.85            |
| Matériau De Construction | Stainless Steel |
| Type de matériau         | Metals          |
| Carton de                | 1               |

Article: **P211002**

Product Family: **GN Pro Acier Inoxydable**

## Bac Gastronorm GN PRO Perforé en acier inoxydable 18/10 de 2/1 et 100 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, tandis que le fond et les côtés présentent 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 et les côtés présentent 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 100 millimètres
- Certifié NSF
- Conçu pour la cuisson à la vapeur des aliments ou l'égouttage des liquides, des graisses et des jus