

FICHA TÉCNICA

Cubeta Gastronorm Perforada 1/1 Acero inoxidable 55 mm

Artículo: **P110.552**

Conforme a la norma en-631



electric
Apto para cocinas eléctricas



gas
Apto para cocinas de gas



induction
Aptos para cocinas de inducción



vitro
Apto para cocinas vitrocerámicas



Certificación americana NSF



Bar y Cafetería



Cátering y Eventos



Colectividades



Cruceros



Hotelería



Mercaderías



Restauración



Restauración Organizada

CARACTERÍSTICAS

| | | | | | |
|----------------------------|------------------|----------------|---------------|-------------------|--------------|
| Material: | Acero inoxidable | Color: | Metal | Ancho: | 32 |
| Largo: | 53 | Altura: | 55 mm | Capacidad: | 1/1 |
| Grosor: | 0.7 | EAN 13: | 8421661110556 | UPC: | 029419566174 |
| Código arancelario: | 7323930090 | | | | |

EMBALAJE

| | | | |
|--------------------|----|--------------------|-----|
| Ancho caja: | 80 | Ancho caja: | 120 |
| Alto caja: | 63 | | |

DETALLES

Bordes reforzados Geometría adaptada: limpieza +capacidad Fondo perforado Fabricadas en España por Pujadas en acero inoxidable 18/10 siguiendo las medidas universales de la norma EN-631.2. Altamente resistentes a impactos gracias a su espesor y sus bordes reforzados. Su diseño, con radios interiores pequeños, permite maximizar la capacidad de las bandejas y al mismo tiempo poder apilarlas entre si para ahorrar espacio de almacenamiento. Ideales para cocción en hornos, transporte (buffets, catering o delivery), almacenaje y presentación en buffets calientes y fríos . La gama de cubetas GN de Pujadas dispone de un amplio abanico de complementos como tapas, con y sin asa o herméticas, perfiles divisorios , fondos perforados, presentadores, todos ellos fabricados en acero inoxidable de máxima calidad.