



Article: **P231001**

Product Family: **GN Pro Acero Inoxidable**

Cubeta Gastronorm GN PRO de acero inoxidable 18/10 de tamaño 2/3 y 100 mm de profundidad

MODEL INFORMATION

EAN 13	8421661010160
(A) Ancho (CM)	35.3
(P) Profundidad (CM)	32.5
(H) Altura (CM)	10
Capacidad (L)	8.8
Peso (KG)	1.08
Material de construcción	Stainless Steel
Tipo de material	Metals
Unidades por caja	6
Ancho de la caja	33.5
Altura de la caja	30

La cubeta gastronorm de Pujadas es una opción imprescindible en las cocinas comerciales más exigentes. Fabricada en acero inoxidable 18/10, su diseño robusto con bordes reforzados garantiza resistencia a golpes y abolladuras, ofreciendo una durabilidad excepcional. Esta cubeta versátil es perfecta para cocinar, almacenar, transportar o presentar en buffets fríos o calientes, siendo ideal para una variedad de aplicaciones en el día a día de cualquier establecimiento.

Features & Benefits

- Acero inoxidable 18/10 de alta calidad: Garantiza una durabilidad excepcional y resistencia a golpes y abolladuras.
- Diseño de bordes reforzados: Proporciona mayor resistencia y fiabilidad en entornos de trabajo exigentes.
- Esquinas optimizadas: Aumenta el área de superficie utilizable y permite apilar las cubetas para un almacenamiento más eficiente.
- Interior liso: Facilita la limpieza y el mantenimiento.
- Certificación NSF: Asegura que el producto cumple con los más altos estándares de seguridad y calidad.
- Versatilidad: Ideal para cocinar, almacenar, transportar y presentar en buffets fríos o calientes.
- Compatibilidad con accesorios Pujadas: Se adapta a la línea completa de accesorios de acero inoxidable, como tapas, divisores y bandejas de presentación.