



Article: P110201

Product Family: GN Pro Acero Inoxidable

Cubeta Gastronorm GN PRO de acero inoxidable 18/10 de tamaño 1/1 y 20 mm de profundidad

MODEL INFORMATION

EAN 13	8421661010078
(A) Ancho (CM)	53
(P) Profundidad (CM)	32.5
(H) Altura (CM)	2
Capacidad (L)	2.8
Peso (KG)	0.88
Material de construcción	Stainless Steel
Tipo de material	Metals
Unidades por caja	6
Ancho de la caja	33.5
Altura de la caja	11.5

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.