

GN cubeta, 1/1, P100, agujereada



Descripción

Recipiente GN perforado 1/1 GN, 100 mm de profundidad, 14 litros – CNS 18/10, norma EN 631, serie Top Line. Perforaciones para el escurrido y la cocción al vapor. Apilable. Para hornos combinados, baños maría y aplicaciones de cocción al vapor en las que los líquidos deben escurrirse sin afectar a los alimentos.

Características

• Capacidad:	14 litro(s)
• Apilable:	Sí
• Diseño:	Con perforación (agujereado)
• Borde reforzado:	No
• Características:	-
• Superficie:	Brillante
• Profundidad cubeta:	100 mm
• Serie:	Top Line
• Norma:	EN 631
• Gastronorm:	1/1 GN
• Material:	Acero inoxidable 18/10
• Indicación importante:	-
• Medidas:	an. 530 x prof. 325 x al. 100 mm
• Peso:	1,4 kg

GN cubeta, 1/1, P100, agujereada

Productos complementarios

Barra intermedia 530 mm



- Indicación importante: -
- Medidas: an. 530 x prof. 20 x al. 35 mm
- Peso: 0,15 kg

Código: A120602
GTIN 4016098101198

Bandeja 1/1GN, 20 mm

CNS
18/10



- Capacidad: 3.5 litro(s)
- Apilable: Sí
- Diseño: Sin perforación
- Borde reforzado: Sí
- Características: -
- Superficie: Mate
- Profundidad cubeta: 20 mm

Código: A101185
GTIN 4015613271729

Barra intermedia, 325 mm



- Indicación importante: -
- Medidas: an. 330 x prof. 20 x al. 35 mm
- Peso: 0,1 kg

Código: A120601
GTIN 4016098101181