

GN cubeta, 2/3, P65, agujereada



Descripción

Recipiente Gastronorm perforado 2/3 GN, 65 mm de profundidad, 5,5 litros – Acero inoxidable 18/10, Norma EN 631, Serie Top Line. La perforación permite el escurrido y el cocido al vapor. Apilable, apto para lavavajillas. Para hornos de vapor, Baño María y refrigeración en hostelería y restauración colectiva.

Características

• Capacidad:	5.5 litro(s)
• Apilable:	Sí
• Diseño:	Con perforación (agujereado)
• Borde reforzado:	No
• Características:	-
• Superficie:	Brillante
• Profundidad cubeta:	65 mm
• Serie:	Top Line
• Norma:	EN 631
• Gastronorm:	2/3 GN
• Material:	Acero inoxidable 18/10
• Indicación importante:	-
• Medidas:	an. 354 x prof. 325 x al. 65 mm
• Peso:	0,9 kg

GN cubeta, 2/3, P65, agujereada

Productos complementarios

Barra intermedia, 325 mm



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

Código: A120601
GTIN 4016098101181

Barra intermedia 530 mm



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

Código: A120602
GTIN 4016098101198

GN cubeta 2/3

CNS
18/10



- Capacidad: 2.3 litro(s)
- Apilable: Sí
- Diseño: Sin perforación
- Borde reforzado: Sí
- Características: -
- Superficie: Mate
- Profundidad cubeta: 20 mm

Código: A101195
GTIN 4015613271781