

## Cubeta Gastronorm 2/3 code: 806203

Extra fuertes gracias a sus esquinas reforzadas.  
 Tamaño Gastronorm grabado.  
 Bordes lisos, fáciles de limpiar.  
 Pueden utilizarse en hornos de convección, refrigeradores, sistemas al baño María y chafing dishes. El contenedor GN 2/3 Kitchen Line se utiliza para guardar alimentos de forma cómoda y segura en locales de restauración.  
 Su acabado en acero inoxidable garantiza su durabilidad incluso durante un uso intensivo del contenedor.  
 Gracias a su elevada resistencia a la temperatura (de -40°C a 300°C), el contenedor para alimentos es adecuado para

su uso en hornos de convección, frigoríficos, baños maría y calentadores.  
 La seguridad de uso está garantizada gracias al collarín reforzado del contenedor.  
 Cómodo almacenamiento gracias a la posibilidad de apilarse.  
 Sus bordes lisos facilitan la limpieza del contenedor.  
 Puede lavarse en el lavavajillas.  
 El contenedor gastronómico GN 2/3 posee una marca de tamaño en el collarín.

-  Fabricado en acero inoxidable.
-  Alta resistencia al calor (desde -40°C hasta 250°C).
-  Apto para su uso en hornos de convección, frigoríficos, baños maría y calentaplatos.
-  Reborde reforzado para mayor seguridad y bordes lisos para facilitar la limpieza.
-  Apto para el lavavajillas.



| Código | Liter | thickness | mm (W) |
|--------|-------|-----------|--------|
| 806203 | 1.5   | 0.6       | (H)20  |