

Cubeta Gastronorm 1/2 code: 806326

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 1/2 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 1/2 posee una marca de tamaño en el collarín.

-  Hecho de acero inoxidable
-  Alta resistencia al calor (de -40 °C a 250 °C)
-  Adecuado para su uso en hornos de convección, refrigeradores, baños maría y chafing dishes
-  Brida reforzada para mayor seguridad y bordes redondeados para facilitar la limpieza
-  Aptos para el lavavajillas



Código	Liter	thickness	mm (W)
806326	4	0.6	(H)65