

Cubeta Gastronorm 1/3 code: 806449

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 1/3 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 1/3 posee una marca de tamaño en el collarín.

-  Fabricado en acero inoxidable
-  Alta resistencia al calor (desde -40°C hasta 300°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)
806449	5.7	0.7	(H)150