

Cubeta Gastronorm 1/9 code: 806739

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 1/9 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 1/9 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



CÃ³digo	Liter	thickness	mm (W)
806739	1	0.7	(H)100