

DEPOSITO ACERO GN 1/2 X15. 26.5 X 32.5 X15 CM. PERFORADO GASTROMAQ

SKU: 6370

- El depósito GN 1/2 perforado es un utensilio versátil y de alta calidad, diseñado para satisfacer las necesidades de cocinas profesionales y comerciales. Fabricado en acero inoxidable, ofrece una excelente resistencia a la corrosión, facilidad de limpieza y una larga vida útil.
- Con dimensiones de 26.5 x 32.5 x 15 cm, este recipiente es ideal para almacenar, escurrir o cocinar alimentos al vapor.
- Sus perforaciones permiten un drenaje eficiente, haciéndolo perfecto para lavar y escurrir ingredientes frescos o para su uso en aplicaciones de cocción en baños de vapor.
- Compatible con sistemas gastronorm, es una herramienta práctica y funcional para hoteles, restaurantes y servicios de catering.

Categorías: Depósitos Gastronómicos

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensiones:
Ancho: 33 cm.
Profundidad: 27 cm.
Alto: 15 cm.