

DEPOSITO GASTRONÓMICO PERFORADO 1/1 X 6.5 GASTROMAQ

SKU: 6089

- Este depósito gastronómico perforado es una herramienta esencial para cocinas profesionales, diseñado específicamente para el escurrido y almacenamiento de alimentos con máxima higiene y eficiencia. Con formato Gastronorm GN 1/1 y una altura de 6.5 cm, es ideal para procesos de cocción al vapor, escurrido de líquidos y presentación en buffets.
- Fabricado en acero inoxidable de alta calidad, resistente a la corrosión y fácil de limpiar.
- Permite un drenaje efectivo, ideal para alimentos cocidos, al vapor o lavados.
- Formato Gastronorm GN 1/1, compatible con hornos, carros y recipientes gastronómicos estándar.
- Dimensiones: 32.5 x 53 x 6.5 cm, ajustándose a necesidades comerciales y de grandes volúmenes.
- Cumple con estándares profesionales, garantizando larga vida útil.
- Un complemento indispensable para optimizar los procesos en cocinas industriales, garantizando eficiencia y practicidad.

Categorías: Depósitos Gastronómicos

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Dimensiones:

Ancho: 53 cm.
Profundidad: 33 cm.
Alto: 7 cm.
Peso: 0,65 kg.