



Contenitore Gastronorm inox per cucine professionali h462_87

Contenitore GN 2/3 in acciaio inox, resistente e conforme allo standard Gastronorm. Dimensioni: 35,3 x 32 x 10 cm.

Il contenitore GN 2/3 Gastronorm in acciaio inox è un accessorio indispensabile per ogni cucina professionale, in particolare nei settori Horeca (hotel, ristoranti, catering) e nella ristorazione collettiva. Realizzata secondo gli standard Gastronorm, offre una soluzione pratica e versatile per la conservazione, preparazione e presentazione di cibi caldi o freddi. Con le dimensioni di 35,3 x 32 x 10 cm, questo contenitore si adatta perfettamente a carrelli, vassoi e attrezzature che supportano il formato GN 2/3, garantendo massima compatibilità con altre attrezzature da cucina.

L'acciaio inox di alta qualità garantisce resistenza alla corrosione, una lunga durata nel tempo, e soprattutto un livello di igiene superiore, essendo facile da pulire e non soggetto a ruggine o contaminazione degli alimenti. Il materiale è inoltre termoresistente, permettendo l'utilizzo in forni, refrigeratori e lavastoviglie senza deformazioni o alterazioni delle prestazioni.

Non perdere l'occasione di rendere la tua cucina più efficiente e organizzata con la teglia GN 2/3 in acciaio inox! Aggiungi subito al carrello o richiedi un preventivo per quantità maggiori e scopri tutti i vantaggi per la tua attività.

Caratteristiche tecniche:

- Materiale: Acciaio inox di alta qualità
- Dimensioni: L 35,3 x P 32 x h 10 cm
- Standard: Conforme al formato GN 2/3
- Resistenza: Termoresistente, utilizzabile in forni e lavastoviglie
- Facilità di pulizia: Superficie liscia e igienica

Optional disponibili:

- Coperchi GN 2/3 ermetici con guarnizione in silicone per una chiusura sicura. Questo accessorio mantiene la freschezza degli alimenti e previene fuoriuscite, ideale per la conservazione in frigorifero o per il trasporto sicuro. L'ermeticità garantisce il mantenimento delle proprietà organolettiche dei cibi.

Benefici per l'utente:

- Versatilità: Adatta per preparazione, cottura e conservazione degli alimenti.

- Igiene: L'acciaio inox garantisce una superficie facile da pulire e sicura per il contatto alimentare.
- Durata nel tempo: Resistente a urti, corrosione e deformazioni, ideale per un uso intensivo.
- Efficienza: Compatibile con attrezzature standard GN 2/3, ottimizzando gli spazi in cucina.
- Facilità d'uso: Utilizzabile in forno, frigorifero e lavastoviglie senza alterazioni.
- Conservazione sicura: Il coperchio ermetico opzionale mantiene la freschezza degli alimenti più a lungo.
- Risparmio di spazio: Impilabile per una migliore organizzazione.

Èa
 ogliato
 impilabile
 adatta
 lavastoviglie?
 Se, contatto
 pezzo?
 igieniche
 Sono?
 di? FAQ:
 Spiccioli
 progettate
 separatamente.
 resistente
 impilate,
 ottimizzando
 accidi
 lo
 spazio
 altera
 cucina
 sapore
 durante
 la
 trasporto.
 dei
 cibi.

Mini guida all'acquisto:

Quando scegli una teglia in formato Gastronorm, assicurati di verificare la compatibilità con le tue attrezzature da cucina, come forni, carrelli e frigoriferi. La teglia GN 2/3 rappresenta una delle dimensioni più versatili, adatta a diverse applicazioni, dalla cottura alla conservazione. Se hai bisogno di mantenere la freschezza degli alimenti più a lungo, considera l'acquisto del coperchio ermetico opzionale, che migliora la conservazione e protegge gli alimenti dalle contaminazioni esterne.

Contenitore gastronorm h462_87 GN 2/3, contenitore in acciaio con coperchio ermetico, contenitore ristorazione

*Immagine puramente indicativa.

INFORMAZIONI

Contenitore Gastronorm inox per cucine professionali h462_87



HOLITY.COM



HOLITY.COM

Contenitore Gastronorm inox
per cucine professionali
h462_87
