

Pedido del cliente

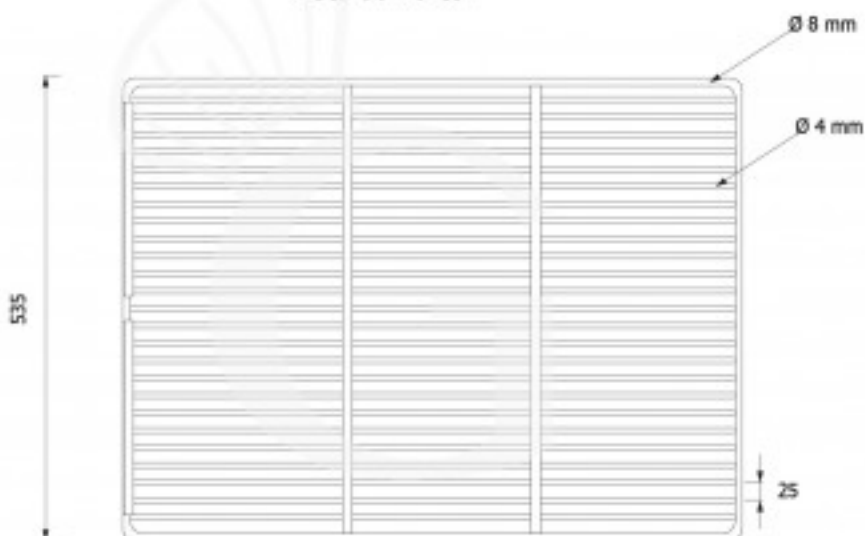
Rejilla de acero inoxidable GN 2/1 650 x 530 mm para hornos profesionales

Precio: 46,00 € + IVA

Vista laterale



Vista dall'alto



GASTRODOMUS	
Codice SHE21	Descrizione Griglia plastificata bianco
Disegno di proprietà Gastrodomus - Diffusione e riproduzione vietata a norma di legge.	

Referencia: GR21SS

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Rejillas para frigo

Descripción

Rejilla de acero inoxidable GN 2/1 650 x 530 mm.

La **rejilla de acero inoxidable GN 2/1 650 x 530 mm** está diseñada para un uso intensivo en **hornos profesionales, hornos gastronómicos y hornos combinados. Conforme con la norma Gastronorm GN 2/1**, ofrece máxima compatibilidad con equipos de cocina profesional de gran formato.

Fabricada en **acero inoxidable resistente e higiénico**, garantiza un alto rendimiento incluso a altas temperaturas, asegurando una cocción uniforme de los alimentos. Es ideal para la preparación de grandes cantidades de carne, pescado, verduras y productos de panadería en entornos profesionales como restaurantes, hoteles, comedores y catering.

La rejilla soporta temperaturas de **hasta 300 °C**, lo que la hace apta para ciclos de cocción intensivos y continuos.

Características

Característica	Valor
Peso a soportar	47 kg
Dimensiones rejilla horno	L 650 mm x P 530 mm
Dimensiones rejilla frigo	L 650 mm x P 530 mm
Disponibilidad	En Stock