

Pedido del cliente

**Set de cestas para cocción de pasta – 2xGN 1/6 + 2xGN 1/3,
H 200 mm – acero inoxidable para cocedores de pasta
profesionales**

Precio: 354,00 € + IVA



Referencia: CC014

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Cesta para cocedor de pasta

Descripción

Set de cestas para cocción de pasta – 2xGN 1/6 + 2xGN 1/3 en acero inoxidable con asas verticales para cocedores de pasta profesionales.

Gracias a la combinación mixta de **cestas GN 1/6** para raciones individuales y **cestas GN 1/3**, este set ofrece una amplia superficie de cocción y una capacidad elevada, ideal para preparar varias porciones al mismo tiempo. Permite gestionar pasta larga, pasta corta y producciones de alto volumen sin ralentizar el ritmo de trabajo en cocina.

Fabricados en **acero inoxidable AISI 304**, garantizan alta resistencia al calor, a la corrosión y al uso intensivo diario, manteniendo excelentes estándares de higiene y durabilidad.

Las **asas verticales con empuñadura de plástico termoaislante** aseguran un agarre seguro, ergonómico y cómodo, reduciendo la transmisión de calor y mejorando la seguridad durante el uso.

La **altura aumentada de 200 mm** incrementa la capacidad interna, convirtiendo estos cestos en una opción perfecta para cocinas profesionales de alta productividad.

?? **Atención:** este artículo **no es universal**. Si se utiliza en máquinas no suministradas por nosotros, no podemos garantizar la compatibilidad. En estos casos **no se aceptarán devoluciones ni solicitudes de reembolso**.

Características

Característica	Valor
Compatibilità serie	Serie profundidad 900
Tipologia accessori cottura	cesta
Disponibilità	Disponibile a Magazzino