



BANDEJA GN FULL NSF

ACERO INOXIDABLE

Especificaciones Técnicas

- Marca: *APV*
- Tamaño: *Full 4"*
- Certificaciones: *NSF*

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Formato estándar Gastronorm GN Full
- Profundidad de 10.16 cm (4")
- Ideal para preparación, almacenamiento y servicio de alimentos
- Compatible con equipos gastronómicos profesionales
- Diseño práctico y funcional para cocina comercial

ESTRUCTURA Y FUNCIONALIDAD

- Fabricada en acero inoxidable de alta resistencia
- Bordes reforzados para mayor rigidez estructural
- Superficie lisa que facilita la limpieza y manipulación de alimentos

MATERIALES Y ACABADOS

- Acero inoxidable resistente a la corrosión

INFORMACIÓN ADICIONAL

- No incluye tapa
- Apta para uso en cocinas profesionales
- Fácil limpieza y mantenimiento



Descripción del Producto

La bandeja GN Full es un implemento esencial en cualquier cocina profesional. Gracias a su estandarización bajo la norma Gastronorm, permite optimizar los procesos de preparación, almacenamiento y servicio de alimentos, facilitando la organización y el aprovechamiento del espacio en equipos gastronómicos.

Fabricada en acero inoxidable, ofrece resistencia, durabilidad y facilidad de limpieza, cumpliendo con los estándares de higiene requeridos en restaurantes, hoteles, sodas y cocinas comerciales.