



BANDEJA GN 1/2 NSF

ACERO INOXIDABLE

Especificaciones Técnicas

- Marca: APV
- Tamaño: 1/2 2.5"
- Certificaciones: NSF

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Formato estándar Gastronorm GN 1/2
- Profundidad de 6.35 cm (2,5")
- 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



1/2	1/2	1/2	Full
-----	-----	-----	------

Descripción del Producto

La bandeja GN 1/2 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.