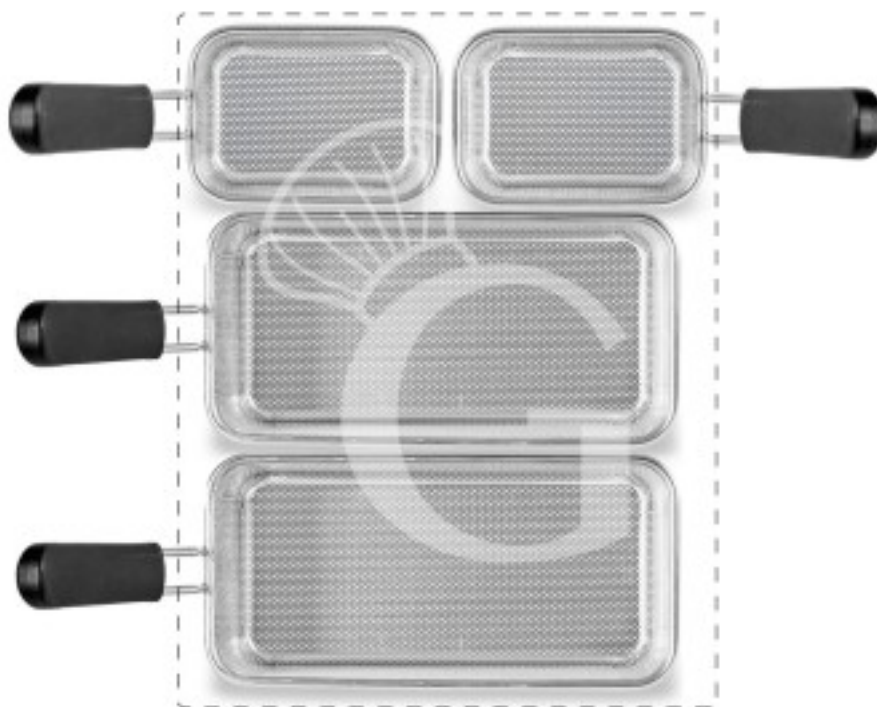


**Set di cestelli cuocipasta - 2x GN2/4 + 2x GN1/8 H 160mm -
acciaio inox | compatibile con SCP1V70G, SCP2V70G,
SCP2V70E, SCP1V70E**

Prezzo: 282,00 € + IVA



Riferimento: CC004

Produttore: Gastrodomus

Categoria: Cestelli Cuocipasta

Descrizione

Set 4 Cestelli 2 GN 2/4 + 2 GN 1/8 in acciaio inox per cuocipasta professionali.

Il set di cestelli cuocipasta professionali composto da 2 cestelli GN 2/4 e 2 cestelli GN 1/8 è pensato per le cucine professionali che necessitano di elevata capacità produttiva e massima flessibilità durante il servizio.

Questa configurazione combina cestelli di grande capacità con cestelli dedicati a porzioni singole o cotture rapide, consentendo di preparare contemporaneamente diversi formati di pasta e quantità differenti senza rallentare il flusso di lavoro.

I cestelli sono realizzati in acciaio inox AISI 304 professionale, resistente alla corrosione, al calore e all'usura quotidiana. I manici in plastica termoresistente assicurano una presa sicura ed ergonomica, ideale per l'utilizzo intensivo in cucina.

I cestelli GN 2/4 (140x280x160 mm) sono perfetti per porzioni multiple, pasta lunga, pasta corta e produzioni ad alto volume. I cestelli GN 1/8 (100x140x160 mm) sono ideali per porzioni singole, cottura espressa, ravioli, gnocchi e piccoli lotti.

Una soluzione completa per ristoranti, hotel, mense, gastronomie e locali con servizio rapido.

Composizione Set

- 2 x Cestelli GN 2/4 Dimensioni: 140 x 280 x 160 mm
- 2 x Cestelli GN 1/8 Dimensioni: 100 x 140 x 160 mm

Attenzione: questo articolo non è universale, nel caso di acquisto per macchine non fornite da noi, non possiamo garantire una corretta installazione e, pertanto, non accetteremo resi né richieste di rimborso.

Caratteristiche

Caratteristica	Valore
Compatibilità serie	Serie profondità 700
Tipologia accessori cottura	cestello
Disponibilità	Disponibile a Magazzino