Bandeja gastronorm 2/1 lisa 40mm de profundidad





Bandeja gastronorm 2/1 de 40mm de profundidad en acero inoxidable AISI 304 18/10. Medidas en mm: 650x530mm ideal tanto para cocinar como en preparaciones. Una capacidad de 10 litros

Bandejas apatas para el contacto con los alimentos y uso alimentario ya que este tipo de acero es apto y resistente al calor y la corrosión cumpliendo normativa en seguridad alimentaria.

Catálogo de recipientes gastronorm

La **cubeta GN 2/1 - 40** de Romagsa es un recipiente gastronorm de alta calidad, fabricado en **acero inoxidable**, que cumple con la normativa GN para cocinas industriales.

Con unas dimensiones estándar de **650 x 530 mm** y una **profundidad de 40 mm**, está pensada para su uso intensivo en **hornos mixtos**, **carros calientes**, **cámaras frigoríficas y líneas de pase**.

Su construcción **lisa y sin asas** facilita el apilado, la limpieza y el aprovechamiento del espacio. Además, es resistente a temperaturas extremas, lo que la hace apta tanto

Bandeja gastronorm 2/1 lisa 40mm de profundidad



para hornos como para refrigeración industrial.

Características técnicas de la cubeta GN 2/1 - 40

Fabricante: RomagsaModelo: GN 2/1 - 40

• Tipo: Cubeta lisa sin asas

Tamaño gastronorm: GN 2/1 (650 x 530 mm)

Profundidad: 40 mm
Capacidad: 9,5 litros
Material: Asara inevidab

• Material: Acero inoxidable

• Acabado: Liso

· Compatible con: hornos, cámaras frigoríficas, carros GN

Apilable: Sí

Fácil limpieza: síUso profesional: sí

¿Buscas bandejas gastronorm resistentes y fáciles de manejar?

Este modelo está pensado para profesionales que necesitan **organización, compatibilidad y durabilidad** en cocinas exigentes.

Las cubetas GN de Romagsa son ideales para mise en place, preparación, servicio o almacenamiento de alimentos.

GN 2/1 - 40: eficiencia y orden para cocinas colectivas

- Material duradero y fácil de higienizar
- Compatible con todo el sistema gastronorm
- Perfecta para hornos mixtos, abatidores y estanterías GN
- Sin asas, para mayor aprovechamiento del espacio y apilabilidad

Puedes complementar estas cubetas lisas con **carros GN o pinzas específicas**, manteniendo la eficiencia y sin comprometer compatibilidad.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir recipientes gastronorm que realmente necesitas?

Bandeja gastronorm 2/1 lisa 40mm de profundidad



- Dimensión exacta GN que usas (1/1, 2/1...)
- Profundidad según tipo de elaboración (caliente, fría, líquidos o sólidos)
- Necesidad de perforado o liso
- Compatibilidad con hornos, cámaras, carros y vitrinas GN

¿Por qué lo recomienda Equipo H?

Porque estas cubetas **lisas y robustas** son un estándar confiable en cocinas profesionales: versátiles, resistentes y 100% adaptables a cualquier equipo GN. Ideales para **caterings, cocinas colectivas, obradores y líneas de servicio**.

Sobre Romagsa

Romagsa fabrica soluciones inoxidables duraderas y funcionales, con plena compatibilidad GN y estándares de calidad europeos. Sus cubetas ofrecen una larga vida útil en cocinas de alto rendimiento.

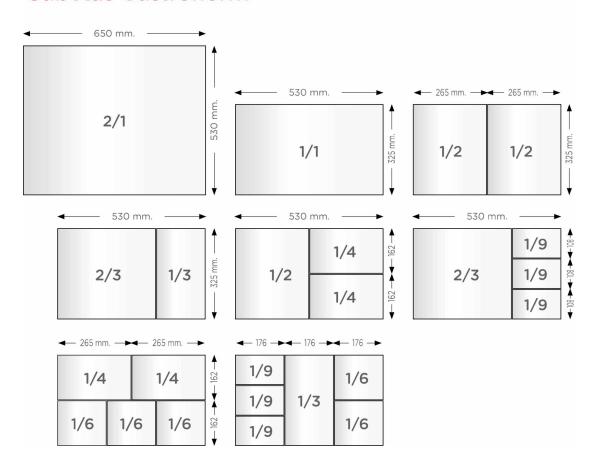
¿No sabes qué profundidad gastronorm es mejor para tu operativa?

Escríbenos al chat. En EquipoH te ayudamos a elegir la medida GN adecuada a tu flujo de cocina.

Ficha técnica al final



Combinaciones y Medidas Cubetas Gastronorm



Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 650x530x40mm