Bandeja gastronorm 2/1 lisa 65mm de profundidad





Bandeja gastronorm 2/1 de 65mm de profundidad en acero inoxidable AISI 304 18/10. Medidas en mm: 650x530mm ideal tanto para cocinar como en preparaciones. Una capacidad de 16.5litros

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 bandejas lisas gastronorm

La **GN 2/1 - 65** es una cubeta lisa profesional fabricada en **acero inoxidable**, diseñada para encajar perfectamente en **hornos mixtos**, **carros GN**, **vitrinas refrigeradas y cámaras frigoríficas**.

Sus dimensiones gastronorm **650 x 530 mm** y una profundidad de **65 mm** la hacen ideal para uso en cocción, almacenamiento o presentación de elaboraciones calientes o frías. El diseño **sin asas** permite su apilado eficiente y un mejor aprovechamiento del espacio.

Bandeja gastronorm 2/1 lisa 65mm de profundidad



Características técnicas de la cubeta GN 2/1 - 65

Fabricante: RomagsaModelo: GN 2/1 - 65

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

Profundidad: 65 mmCapacidad: 14 litros

• Material: Acero inoxidable

Acabado: LisoApilable: SíSin asas

• Compatible con:

- Hornos GN
- Cámaras frigoríficas
- Abatidores
- Carros de transporte gastronorm

¿Necesitas una cubeta GN resistente y compatible?

La cubeta **GN 2/1 - 65** es perfecta si buscas estandarización en tus procesos y compatibilidad total con el ecosistema GN.

Te permite trabajar con seguridad, higiene y optimización del espacio, tanto en cocción como en servicio.

GN 2/1 - 65: bandeja gastronorm para uso diario intensivo

- Acero inoxidable resistente y fácil de limpiar
- Profundidad media ideal para múltiples preparaciones
- Compatible con todo tipo de hornos y equipos GN
- Diseño sin asas que optimiza el apilado y uso en carros

Puedes usarla con carros GN o pinzas, manteniendo la seguridad y sin renunciar a la compatibilidad ni al orden.

Bandeja gastronorm 2/1 lisa 65mm de profundidad



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

- Compatibilidad con el tamaño GN de tus equipos
- Profundidad adecuada a tu flujo de trabajo (mise en place, servicio, almacenaje)
- Material (inox vs. policarbonato) y tipo (lisa o perforada)
- Si necesitas apilamiento eficiente o tapas compatibles

¿Por qué lo recomienda Equipo H?

Porque es una **cubeta lisa profesional**, robusta, versátil y 100% adaptable al trabajo diario en cualquier cocina profesional.

Ideal para restauración colectiva, hoteles, líneas de autoservicio y obradores.

Sobre ROMAGSA

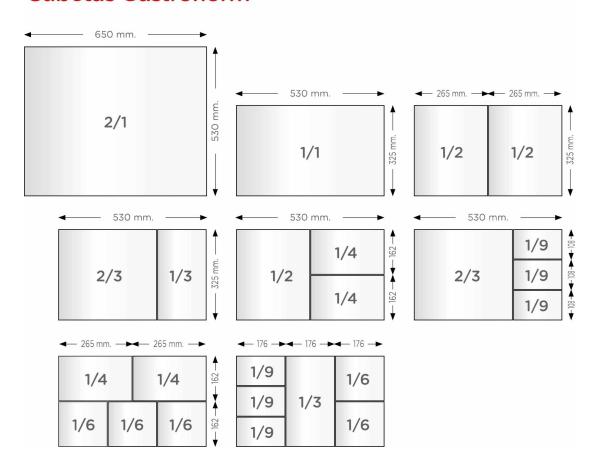
Romagsa ofrece soluciones inoxidables con garantía de calidad profesional. Sus productos están diseñados para resistir y durar en entornos exigentes del canal HORECA.

¿Tienes dudas entre profundidades GN?

Escríbenos al chat. En EquipoH te ayudamos a elegir la cubeta perfecta para tu operativa y tipo de servicio.



Combinaciones y Medidas Cubetas Gastronorm



Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 650x530x65mm