



Bandeja gastronorm 2/1 de 100mm de profundidad en acero inoxidable AISI 304 18/10. Medidas en mm: 650x530mm ideal tanto para cocinar como en preparaciones. Una capacidad de 26 litros

Bandejas aptas 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 cubeta **GN 2/1 - 100** de Romagsa es un recipiente profesional **de acero inoxidable**, compatible con todo tipo de equipamiento gastronorm: **hornos, carros calientes, abatidores, cámaras frigoríficas o líneas de self-service.**

Con unas medidas estándar GN **650 x 530 mm** y una **profundidad de 100 mm**, esta bandeja ofrece **hasta 26 litros de capacidad**, ideal para cocinas que trabajan en volumen y necesitan recipientes resistentes, fáciles de limpiar y compatibles con equipos industriales.

Bandeja gastronorm 2/1 lisa 100mm de profundidad

Está fabricada sin asas para favorecer el apilado y la organización en carros y estanterías GN.

Características técnicas de la cubeta GN 2/1 - 100

- Fabricante: Romagsa
- Modelo: GN 2/1 - 100
- Tipo: Cubeta lisa gastronorm sin asas
- Tamaño: GN 2/1 (650 x 530 mm)
- Profundidad: 100 mm
- Capacidad: 26 litros
- Material: Acero inoxidable
- Acabado: Liso
- Apilable: Sí
- Sin asas
- Resistente a altas y bajas temperaturas
- Compatible con hornos, frigoríficos y carros GN

¿Necesitas recipientes resistentes para grandes volúmenes?

Esta cubeta está diseñada para soportar el uso diario en cocinas exigentes. Ideal para cocción en horno mixto, conservación de alimentos en cámaras o transporte seguro con carros GN.

Bandeja lisa GN 2/1 - 100: máxima capacidad en formato gastronorm

- Acero inoxidable higiénico y duradero
- Profundidad de 100 mm: volumen y seguridad
- Diseño sin asas para facilitar el apilado y transporte
- Compatibilidad con todos los sistemas gastronorm

Gracias a su formato GN 2/1, puedes **aprovechar al máximo la capacidad del horno, del abatidor o del carro**, reduciendo el número de bandejas y ganando eficiencia.

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

- Tamaño compatible con tu horno o armario (GN 2/1)
- Profundidad según tipo de producción (líquidos, carnes, mise en place, etc.)
- Preferencia por cubetas lisas o perforadas según la aplicación
- Compatibilidad con carros y sistemas GN existentes

¿Por qué lo recomienda Equipo H?

Porque esta bandeja es **ideal para cocinas que trabajan con producción en volumen y sistemas gastronorm integrados.**

Resistente, profesional y diseñada para durar. Muy recomendada para **cocinas centrales, colectividades y caterings.**

Sobre ROMAGSA

Romagsa fabrica cubetas gastronorm en acero inoxidable con la calidad exigida por el canal profesional.

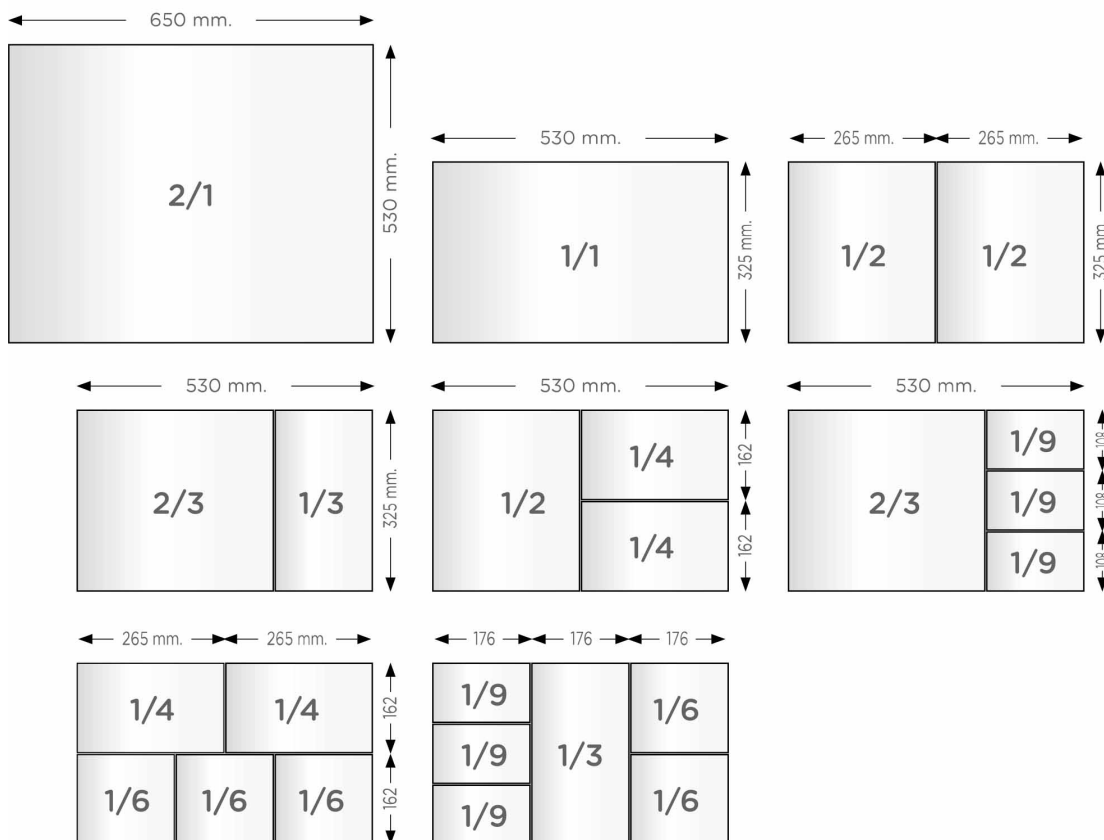
Compatibles con todos los estándares europeos GN, resistentes al uso intensivo.

¿No estás seguro de la profundidad GN que necesitas?

Escríbenos al chat. En EquipoH te asesoramos en función de tus equipos y tipo de producción.

Combinaciones y Medidas

Cubetas Gastronorm



Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 650x530x100mm