



Bandeja gastronorm 2/1 de 200mm de profundidad en acero inoxidable AISI 304 18/10. Medidas en mm: 650x530mm ideal tanto para cocinar como en preparaciones. Una capacidad de 55 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 - 200** es el recipiente gastronorm más profundo del catálogo Romagsa.

Fabricada en **acero inoxidable** y con medidas estándar GN **650** x **530** mm, ofrece una **capacidad de 60 litros**, perfecta para cocinas colectivas, obradores, caterings o cocinas centrales que trabajan con preparaciones en volumen.

Gracias a su diseño **sin asas**, permite un apilado más eficaz y un mejor aprovechamiento del espacio en **hornos, cámaras, carros GN y zonas de lavado**. Resistente, higiénica y 100% compatible con el estándar GN europeo.



Características técnicas de la cubeta GN 2/1 - 200

• Fabricante: Romagsa

• Modelo: GN 2/1 - 200

• Tipo: Cubeta lisa gastronorm

• Tamaño GN: 650 x 530 mm

• Profundidad: 200 mm

• Capacidad: 60 litros

Material: Acero inoxidable

• Acabado: Liso

• Sin asas

· Apilable: Sí

• Compatible con hornos, carros GN, frigoríficos, abatidores

• Apta para cocción, regeneración y conservación

¿Necesitas recipientes gastronorm para máxima capacidad?

Esta cubeta está diseñada para responder a la demanda de **preparaciones voluminosas y almacenamiento seguro**, manteniendo la trazabilidad y la higiene en entornos profesionales.

Ideal para combinar con **carros GN 2/1**, hornos mixtos industriales y grandes armarios frigoríficos.



Bandeja lisa GN 2/1 - 200: capacidad máxima, compatibilidad total

- Formato GN profesional
- 60 litros de capacidad útil
- Acero inoxidable fácil de limpiar y resistente al uso intensivo
- Diseño sin asas: más apilable, más eficiente

Puedes **transportarla con carros GN** o manejarla con cubetas intermedias (65/100 mm) para mayor flexibilidad sin perder estandarización.

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

- ¿Tu horno o cámara soporta GN 2/1?
- ¿Necesitas máxima profundidad (200 mm) para reducir el número de cubetas por lote?
- ¿Trabajas en cocinas con gran volumen de alimentos y lavado intensivo?
- ¿Tu operativa requiere recipientes lisos, apilables y sin asas?

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es una cubeta indispensable en cocinas colectivas con gran producción diaria.

Te permite trabajar en volumen, organizar por lotes y estandarizar el uso en hornos y frío.

Sobre ROMAGSA

Romagsa fabrica recipientes gastronorm resistentes y compatibles con el ecosistema HORECA profesional.

Líderes en soluciones inoxidables desde hace décadas.



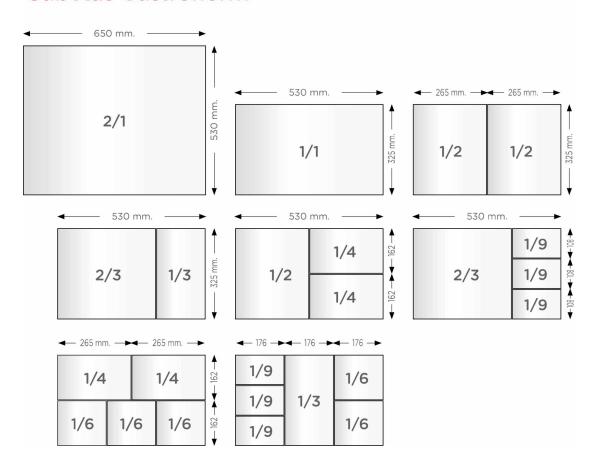
¿No sabes si necesitas una GN 2/1 o una GN 1/1 más manejable

Escríbenos al chat. En EquipoH te ayudamos a elegir el volumen justo para tu cocina.





Combinaciones y Medidas Cubetas Gastronorm



Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 650x530x200mm