



Bandeja gastronorm 1/1 de 20mm de profundidad en acero inoxidable AISI 304 18/10. Medidas en mm: 530x325mm ideal tanto para cocinar como en preparaciones. Una capacidad de 1,9 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 1/1 - 20** de Romagsa es un recipiente gastronorm **de acero inoxidable**, sin asas, de alta durabilidad y adaptado a cualquier cocina profesional que trabaje con bandejas GN.

Con una medida estándar **530 x 325 mm** y una **profundidad de 20 mm**, es ideal para **mise en place, servicio en frío, uso en vitrinas refrigeradas o líneas de pase caliente**.

Gracias a su construcción lisa y formato plano, permite un servicio ordenado y rápido, manteniendo la higiene y la trazabilidad alimentaria.

Características técnicas de la cubeta GN 1/1 - 20

- Fabricante: Romagsa
- Modelo: GN 1/1 - 20
- Tipo: Cubeta lisa gastronorm
- Tamaño GN: 1/1 (530 x 325 mm)
- Profundidad: 20 mm
- Capacidad: 1,8 litros
- Material: Acero inoxidable
- Acabado: Liso sin asas
- Apilable: Sí
- Compatible con: vitrinas, carros GN, cámaras, hornos y abatidores
- Uso intensivo: sí
- Apta para cocción, refrigeración, preparación y servicio

¿Necesitas bandejas gastronorm para mise en place o porcionado?

Este modelo es ideal para restaurantes que necesitan tener preparaciones listas para servicio o para organizar ingredientes con higiene y eficiencia.

Bandeja lisa GN 1/1 - 20: formato profesional, capacidad justa

- Compacta, ligera y de fácil manipulación

-
- Compatible con todo el sistema GN
 - Ideal para presentación en vitrinas frías o calientes
 - Acero inoxidable higiénico y duradero

Puedes combinar esta bandeja con otras de mayor profundidad (GN 1/1 - 40 o 65) sin perder compatibilidad, manteniendo el formato y sistema GN estandarizado.

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

- Tipo de aplicación (servicio en barra, mise en place, cocción, regeneración...)
- Profundidad adecuada según la elaboración
- Compatibilidad con vitrinas, hornos y abatidores
- Necesidad de bandejas perforadas, tapas o apilado eficiente

¿Por qué lo recomienda Equipo H?

Porque es la **cubeta básica más versátil y estandarizada** para cualquier cocina profesional.

La recomendamos para **bares, caterings, cocinas centrales y cualquier línea de servicio GN 1/1.**

Sobre ROMAGSA

Romagsa produce equipamiento gastronorm de acero inoxidable certificado para uso profesional.

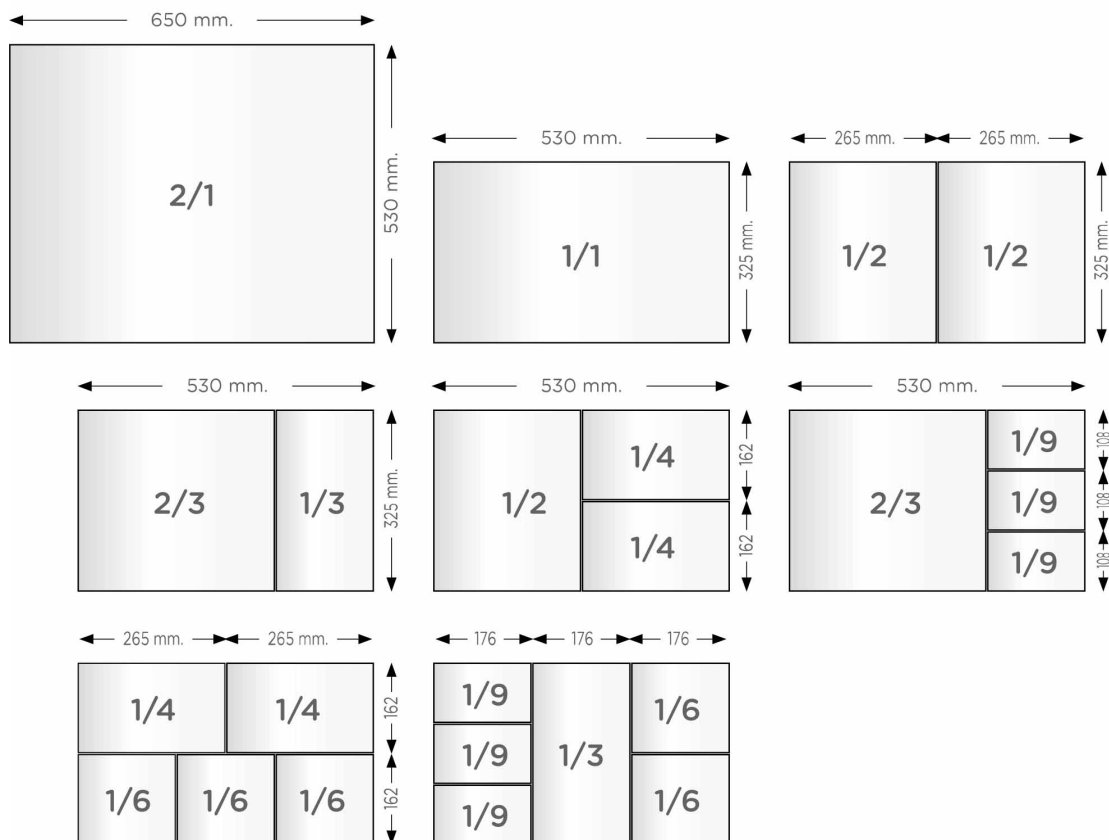
Sus cubetas son resistentes, fáciles de limpiar y 100% compatibles con el ecosistema GN.

¿Dudas entre GN 1/1 o GN 1/2 para tu barra o vitrina?

Escríbenos al chat. En EquipoH te ayudamos a escoger el formato y profundidad ideal.

Combinaciones y Medidas

Cubetas Gastronorm



Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 530x325x20mm