Bandeja gastronorm 1/1 lisa 100mm de profundidad





Bandeja gastronorm 1/1 de 100mm de profundidad en acero inoxidable AISI 304 18/10. Medidas en mm: 530x325mm ideal tanto para cocinar como en preparaciones. Una capacidad de 12,6 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 bandejas lisas gastronorm

La **cubeta GN 1/1 - 100** es una de las opciones más completas para cocinas profesionales.

Fabricada en acero inoxidable, con formato GN 530 x 325 mm y 100 mm de profundidad, ofrece una capacidad útil de 10 litros, ideal para cocción, refrigeración o regeneración en sistemas gastronorm.

Sin asas, es apilable, higiénica y compatible con hornos, carros GN, abatidores y cámaras frigoríficas.

Bandeja gastronorm 1/1 lisa 100mm de profundidad



Características técnicas de la cubeta GN 1/1 - 100

Fabricante: Romagsa
Modelo: GN 1/1 - 100
Tino: Cubata lisa sin a

• Tipo: Cubeta lisa sin asas

• Tamaño: GN 1/1 - 530 x 325 mm

Profundidad: 100 mmCapacidad: 10 litros

• Material: Acero inoxidable

Acabado: LisoApilable: Sí

Compatible con hornos, carros GN, vitrinas y cámaras

¿Necesitas una cubeta GN 1/1 que lo haga todo?

Este modelo es el equilibrio perfecto entre volumen y usabilidad. Ideal para mise en place, cocción en horno mixto, conservación en frío y pase caliente.

Bandeja lisa GN 1/1 - 100: versatilidad en formato estándar

- Acero inoxidable duradero
- Tamaño compatible con todo el sistema GN
- 100 mm de profundidad: volumen óptimo
- Apilable, sin asas, de fácil limpieza

Puedes complementarlo con **tapas GN con asas o marcos de transporte**. Este formato sin asas maximiza el espacio y simplifica la limpieza.

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

- Compatibilidad con tus hornos, carros, cámaras o vitrinas
- Profundidad adecuada al uso (cocción, servicio, regeneración)

Bandeja gastronorm 1/1 lisa 100mm de profundidad



- Tipo de acabado (liso o perforado)
- Capacidad total y facilidad de apilado

¿Por qué lo recomienda Equipo H?

Porque la **GN 1/1 - 100** es una de las cubetas más utilizadas en cocinas profesionales. Muy recomendable para **restauración organizada**, **colectividades y catering** que necesitan eficiencia, volumen y limpieza fácil.

Sobre ROMAGSA

Romagsa es especialista en equipamiento gastronorm de acero inoxidable para uso intensivo.

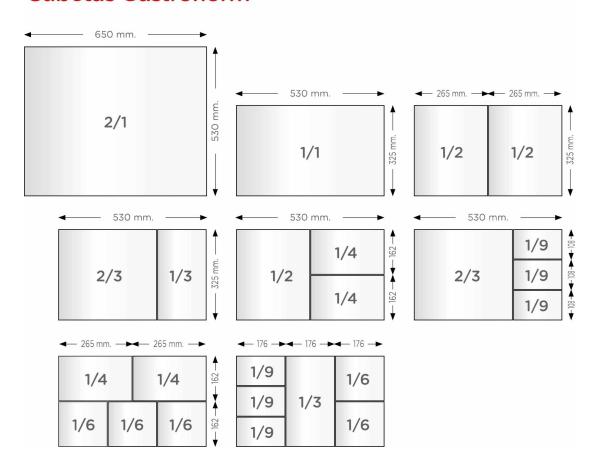
Sus productos ofrecen compatibilidad y durabilidad en entornos de alta exigencia.

¿Tienes dudas entre GN 1/1 - 65 y 100?

Escríbenos al chat. En EquipoH te ayudamos a elegir la cubeta con la capacidad justa para tu operativa.



Combinaciones y Medidas Cubetas Gastronorm



Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 530x325x100mm