Bandeja gastronorm 2/1 perforada 40mm de profundidad





Bandeja gastronorm 2/1 perforada de 40mm de profundidad en acero inoxidable AISI 304 18/10. Medidas en mm: 650x530mm ideal tanto para cocinar como en preparaciones. Una capacidad de 10 litros.

Catálogo de recipientes gastronorm

La **cubeta perforada GNP 2/1 - 40** está diseñada para procesos donde se requiere un drenaje constante y una cocción uniforme con vapor.

Fabricada en acero inoxidable, en medidas 650 x 530 mm y con una profundidad de 40 mm, es compatible con todo el sistema GN 2/1: hornos, abatidores, carros GN y sistemas de lavado profesional.

La estructura **sin asas y totalmente perforada** permite una cocción eficiente y una evacuación rápida de líquidos, ideal para verduras, pescados o regeneración con vapor.

Características técnicas de la cubeta GNP 2/1 - 40

Fabricante: RomagsaModelo: GNP 2/1 - 40

• Tipo: Cubeta perforada gastronorm sin asas

Tamaño: GN 2/1 - 650 x 530 mm

• Profundidad: 40 mm

Material: Acero inoxidableCapacidad estimada: 4,5 litros

· Perforación: Total

Apilable: Sí

• Uso: cocción a vapor, escaldado, regeneración, drenaje

Compatible con hornos mixtos, abatidores, carros GN, etc.

Bandeja gastronorm 2/1 perforada 40mm de profundidad



¿Necesitas una cubeta para cocción a vapor o drenaje continuo?

La cubeta GNP 2/1 – 40 es perfecta para cocinas que trabajan con regeneración de producto, técnicas de cocción húmeda o conservación con escurrido. Su diseño perforado mejora la eficiencia y evita que los alimentos queden sumergidos.

Bandeja lisa GNP 2/1 - 40: control de líquidos en gran formato

- Tamaño GN 2/1 para producción en bloque
- Perforación total para drenaje rápido
- Acero inoxidable higiénico y duradero
- Ideal para hornos mixtos y abatidores

Recomendamos combinar esta cubeta con papel vapor o bandejas intermedias según el tipo de alimento. Para producción con líquidos, mejor optar por cubetas lisas.

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

- Si la cocción será en seco o en vapor
- Necesidad de escurrido o conservación sin líquido residual
- Compatibilidad con tu horno u otros equipos GN
- Formato: GN 2/1 implica mayor producción o bandeja compartida

¿Por qué lo recomienda Equipo H?

Porque es una cubeta perforada GN 2/1 perfecta para grandes producciones con vapor, usada en colectividades, hospitales, cocinas centrales o caterings que trabajan por volumen.

Bandeja gastronorm 2/1 perforada 40mm de profundidad



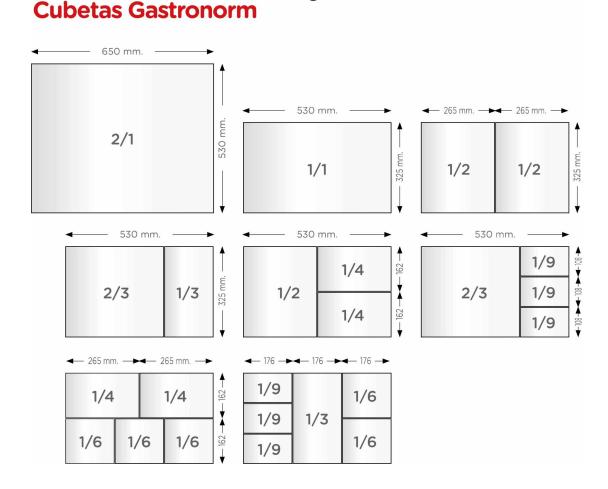
Sobre ROMAGSA

Romagsa garantiza acabados perfectos en cubetas lisas y perforadas GN. Sus bandejas cumplen con todos los estándares de higiene, durabilidad y compatibilidad profesional.

¿Necesitas ayuda para elegir entre perforada o lisa?

Escríbenos en el chat. En EquipoH te asesoramos según tu cocina y el tipo de producción que manejas.

Combinaciones y Medidas



Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 650x530x40mm