Bandeja gastronorm 2/1 perforada 200mm de profundidad





Bandeja gastronorm 2/1 perforada de 200mm de profundidad en acero inoxidable AISI 304 18/10. Medidas en mm: 650x530mm ideal tanto para cocinar como en preparaciones. Una capacidad de55litros.

Catálogo de bandejas lisas gastronorm

La **GNP 2/1 - 200** es la cubeta gastronorm perforada más profunda de Romagsa, especialmente diseñada para cocinas industriales que operan con grandes volúmenes de alimentos.

Con sus **650** x **530** mm de base GN 2/1 y **200** mm de profundidad, alcanza una capacidad de **17,5** litros, lo que la convierte en la aliada ideal para cocción al vapor, escaldado, regeneración y descongelado con drenaje total.

Fabricada en acero inoxidable, con estructura sin asas y perforación completa, ofrece máxima higiene, facilidad de manipulación con carros GN y compatibilidad con todos los equipos GN 2/1: hornos mixtos, abatidores, cámaras de frío, vitrinas y lavavajillas industriales.

Características técnicas de la cubeta GNP 2/1 - 200

• Fabricante: Romagsa

• Modelo: GNP 2/1 - 200

• Tipo: Cubeta gastronorm perforada sin asas

Bandeja gastronorm 2/1 perforada 200mm de profundidad



Tamaño GN: 650 x 530 mm

• Profundidad: 200 mm

Capacidad: 17,5 litros

Material: Acero inoxidable

· Perforación: Total

Apilable: Sí

- Aplicaciones: cocción a vapor, escaldado, regeneración, descongelado con escurrido
- Compatible con: hornos mixtos, abatidores, carros GN, cámaras y lavavajillas

¿Necesitas máxima capacidad y drenaje simultáneo?

La **cubeta perforada GNP 2/1 - 200** está diseñada para procesos intensivos en volumen, donde el control de líquidos y la cocción homogénea al vapor son esenciales. Es perfecta para cocinas centrales, caterings o colectividades con alto volumen diario de producción.

GNP 2/1 - 200: máxima profundidad, eficiencia garantizada

- 17,5 litros de capacidad útil
- Perforación completa para vapor y drenaje eficiente
- Fabricación robusta, apilable y sin asas
- Compatible con todo el equipamiento GN 2/1

Su uso está pensado con carros GN, por lo que la manipulación está resuelta en

Bandeja gastronorm 2/1 perforada 200mm de profundidad



cocinas profesionales. El volumen compensa la logística con un solo recipiente.

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

- ¿Trabajas en cocinas de gran producción?
- ¿Necesitas drenaje eficiente y cocción húmeda?
- ¿Tus hornos, abatidores y cámaras aceptan GN 2/1?
- ¿Quieres optimizar espacio y reducir el número de recipientes?

¿Por qué lo recomienda Equipo H?

Porque esta cubeta **GNP 2/1 - 200** ofrece lo mejor de ambos mundos: **máxima profundidad y drenaje continuo**. Si tu cocina exige volumen y vapor, no te lo pienses.

Sobre ROMAGSA

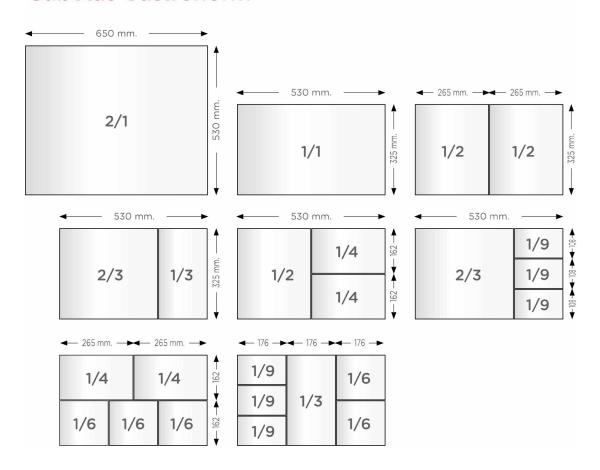
Romagsa es un referente nacional en cubetas gastronorm de acero inoxidable. Su línea perforada destaca por resistencia, facilidad de limpieza y compatibilidad 100% profesional.

¿Buscas la combinación ideal entre volumen y vapor?

Escríbenos. En EquipoH te ayudamos a elegir la cubeta que realmente encaja con tu producción.



Combinaciones y Medidas Cubetas Gastronorm



Ficha técnica:

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