# Bandeja gastronorm perforada 1/1 40mm de profundidad





Bandeja gastronorm perforada 1/1 de 40mm de profundidad en acero inoxidable AISI 304 18/10. Medidas en mm: 530x325mm ideal tanto para cocinar como en preparaciones. Una capacidad de 4.5 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 perforadas gastronorm

La cubeta perforada GNP 1/1 - 40 de Romagsa está diseñada para procesos de cocción al vapor, regeneración, escaldado o descongelado, en un formato muy versátil: GN 1/1 (530 x 325 mm), con 40 mm de profundidad.

Su capacidad de **1,6 litros aprox.**, junto con su construcción en **acero inoxidable y sin asas**, la convierte en una herramienta práctica y duradera.

La perforación total permite una distribución uniforme del vapor y evita acumulaciones de líquidos. Perfecta para uso con **hornos mixtos, abatidores, carros GN o vitrinas calientes**.

#### Características técnicas de la cubeta GNP 1/1 - 40

Fabricante: RomagsaModelo: GNP 1/1 - 40

• Tipo: Cubeta gastronorm perforada sin asas

• Tamaño: GN 1/1 - 530 x 325 mm

• Profundidad: 40 mm

• Capacidad: 1,6 litros (estimada)

• Material: Acero inoxidable

# Bandeja gastronorm perforada 1/1 40mm de profundidad



· Perforación: Total

Apilable: Sí

• Aplicaciones: cocción al vapor, escaldado, descongelado, regeneración

• Compatible con: hornos mixtos, carros GN, abatidores, lavavajillas y vitrinas

#### ¿Necesitas una cubeta resistente y de poca altura?

La GNP 1/1 – 40 está pensada para cocinas que combinan rapidez, eficiencia y control del escurrido en porciones medianas.

Su uso en hornos mixtos y líneas de servicio asegura una regeneración eficaz sin retención de humedad.

# Bandeja perforada GNP 1/1 - 40: vapor sin excesos, escurrido sin esperas

- Profundidad media para producción flexible
- Acero inoxidable 100% compatible con lavados y calor
- Perforación integral para cocción homogénea
- Formato universal GN 1/1

Puedes combinar esta cubeta con su versión de 65 mm o 100 mm de profundidad. Esta versión de 40 mm es ideal para platos que no requieren volumen, pero sí control de humedad.

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

- El tipo de cocción: vapor, regeneración o escurrido
- La cantidad de producto por servicio
- Compatibilidad con tus hornos y carros GN
- Necesidad de apilado, limpieza rápida y manipulación sencilla

# Bandeja gastronorm perforada 1/1 40mm de profundidad



#### ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque la **GNP 1/1 - 40** es una opción muy demandada por **cocinas de servicio rápido y colectividades** que necesitan eficiencia sin sacrificar compatibilidad ni limpieza.

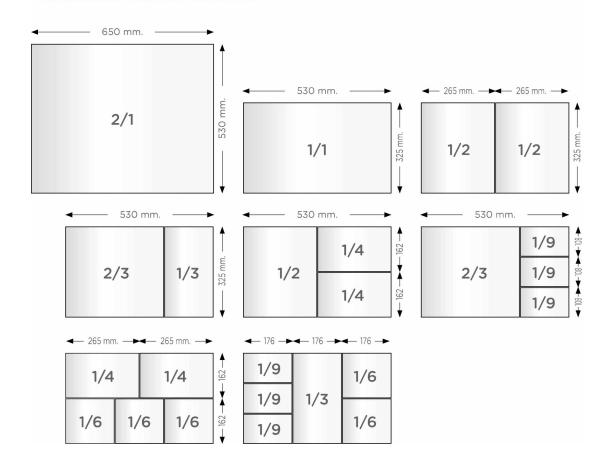
#### Sobre ROMAGSA

**Romagsa** es fabricante nacional con amplia experiencia en **cubetas gastronorm inox**. Sus soluciones están pensadas para durar y para ajustarse al uso intensivo profesional.

¿No sabes si esta cubeta es la ideal para tu horno mixto

Escríbenos. En EquipoH te asesoramos con soluciones reales para tu cocina.

# Combinaciones y Medidas Cubetas Gastronorm



#### Ficha técnica:

• Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 530x325x40mm