



Recipiente gastronorm DBMARK GN 1/2 GNP12040 de acero inoxidable con 4 cm de profundidad. Cubeta GN profesional con **capacidad de 2,5 L y tamaño estándar 26,5 x 32,5 cm.**

En **EquipoH** la recomendamos para cocinas profesionales que necesitan recipientes resistentes compatibles con hornos y equipos gastronorm.

Catálogo de bandejas gastronorm

Los recipientes gastronorm permiten trabajar con un sistema de tamaños estandarizados que facilita la organización en cocinas profesionales. Son compatibles con hornos profesionales, mesas refrigeradas, carros gastronorm y sistemas de buffet.

La **cubeta gastronorm DBMARK GNP12040 GN 1/2** está diseñada siguiendo la normativa **Gastronorm EN-631**, lo que garantiza su compatibilidad con el equipamiento profesional utilizado en restauración.

Fabricada en **acero inoxidable 18/10 con acabado profesional mate**, ofrece gran resistencia al uso intensivo y a las altas temperaturas en hornos de convección.

Características técnicas del GNP 12040

- Modelo: **GNP12040**
- Formato: **GN 1/2**
- Dimensiones: **265 x 325 mm**
- Profundidad: **40 mm (4 cm)**
- Capacidad: **2,5 L**
- Material: **acero inoxidable 18/10**
- Norma: **Gastronorm EN-631**
- Acabado: **inox profesional mate**
- Embalaje: **6 unidades**



¿Necesitas recipientes gastronorm versátiles para tu cocina?

En cocinas profesionales las cubetas GN se utilizan continuamente para:

- preparación y mise en place
- cocción en horno de convección
- almacenamiento en cámaras frigoríficas
- servicio en buffets o líneas de autoservicio

Las cubetas GN de poca profundidad son muy utilizadas para **preparaciones rápidas, ingredientes o presentaciones gastronómicas.**



Cubeta GN 1/2: el formato más práctico para cocina

El tamaño **GN 1/2** es uno de los más utilizados en restauración profesional porque permite trabajar con recipientes más manejables que el formato GN 1/1.

Este formato es compatible con:

- hornos profesionales
- mesas refrigeradas
- carros gastronorm
- vitrinas de ingredientes
- sistemas de buffet

Esto permite una organización eficiente del trabajo en cocina.



¿Cualquier cubeta GN sirve igual?

Aunque muchas cubetas puedan parecer similares, la calidad del acero inoxidable y el espesor del material influyen directamente en su durabilidad.

Las cubetas fabricadas en **acero inoxidable 18/10** ofrecen:

- mayor resistencia a la corrosión
- mayor durabilidad en uso intensivo
- mejor comportamiento frente a altas temperaturas

Esto es especialmente importante en cocinas profesionales con alto volumen de trabajo.

cción.



¿Qué debes tener en cuenta para elegir recipientes gastronorm?

- el tamaño gastronorm necesario
- la profundidad del recipiente
- el uso principal (horno, preparación o almacenamiento)
- compatibilidad con los equipos gastronorm existentes



¿Por qué lo recomienda EquipoH?

En **EquipoH** sabemos que los recipientes gastronorm son uno de los utensilios más utilizados en cocina profesional.

Recomendamos la **cubeta gastronorm DBMARK GNP12040** porque:

- cumple el estándar gastronorm profesional
- está fabricada en acero inoxidable resistente
- es compatible con hornos y equipos GN
- facilita la organización y preparación en cocina

Es una solución ideal para **restaurantes, caterings y cocinas profesionales.**

 **Sobre el fabricante: DBMARK**

DBMARK es una marca especializada en utensilios y equipamiento para hostelería, reconocida por ofrecer soluciones duraderas y funcionales para cocinas profesionales.

Sus productos están diseñados para cumplir los estándares gastronorm utilizados en restauración profesional.



¿No sabes qué cubeta gastronorm necesitas?

Escríbenos al chat. En EquipoH te ayudamos a configurar tu cocina en base a tus equipos y necesidades reales.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 265 x 325 mm