



Recipiente gastronorm DBMARK GN 1/3 GNP13150 de acero inoxidable con 15 cm de profundidad. Cubeta GN profesional con **capacidad de 5,8 L y tamaño 32,5 x 17,6 cm.**

En **EquipoH** la recomendamos para **cocinas profesionales** que necesitan mayor volumen en formato compacto.

Catálogo de bandejas gastronorm

Los recipientes gastronorm son esenciales en cocina profesional porque permiten estandarizar procesos y garantizar compatibilidad con hornos, mesas refrigeradas, vitrinas y buffets.

La **cubeta gastronorm DBMARK GNP13150 GN 1/3** está fabricada bajo la normativa **Gastronorm EN-631**, asegurando su integración en cualquier entorno profesional.

Fabricada en **acero inoxidable 18/10 con acabado profesional mate**, ofrece resistencia, durabilidad y rendimiento en uso intensivo.



Características técnicas del GNP 13150

- Modelo: **GNP13150**
- Formato: **GN 1/3**
- Dimensiones: **176 x 325 mm**
- Profundidad: **150 mm (15 cm)**
- Capacidad: **5,8 L**
- Material: **acero inoxidable 18/10**
- Norma: **Gastronorm EN-631**
- Acabado: **inox profesional mate**
- Embalaje: **6 unidades**



¿Necesitas una cubeta GN 1/3 con mayor capacidad?

En muchas cocinas profesionales llega un punto donde necesitas más volumen... pero sin perder organización.

Buscas una cubeta que:

- permita trabajar con más producto
- siga siendo manejable
- encaje en vitrinas o mesas refrigeradas

-
- mantenga el orden en cocina



DBMARK GNP13150: gran capacidad en formato compacto

Con **10 cm de profundidad**, esta cubeta ofrece:

- capacidad suficiente para producción media
- facilidad de acceso al producto
- versatilidad para diferentes usos

Es una de las profundidades más utilizadas en cocina profesional.



¿Crees que es mejor un GN más grande?

El problema de aumentar formato es perder control.

Las GN 1/3 permiten:

- trabajar por partidas
- organizar mejor los ingredientes
- optimizar espacio
- mejorar la velocidad de servicio

Por eso son clave incluso en cocinas con gran volumen.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir recipientes gastronorm?

- el espacio disponible en la mesa o vitrina
- el tipo de producto que vas a usar
- la rotación del alimento
- la necesidad de acceso rápido



¿Por qué lo recomienda EquipoH?

En **EquipoH** recomendamos esta cubeta porque aporta equilibrio real entre volumen y operativa.

Más capacidad sin perder control

La **GNP13150** está pensada para cocinas que necesitan rendimiento sin complicarse.

Ideal para:

- pizzerías
- restaurantes
- caterings
- buffets



 **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): 176 x 325 mm