



**Cubeta GN 1/1 perforada DBMARK GPP11020 acero inoxidable 2 cm profesional.**

En EquipoH la recomendamos por su rendimiento en cocción al vapor y escurrido eficiente en uso intensivo. Ideal para hornos de convección, cocinas profesionales y procesos de preparación exigentes.

## **Catálogo de bandejas gastronorm**

La cubeta GN 1/1 perforada DBMARK GPP11020 está diseñada para profesionales que trabajan con hornos de convección y sistemas GN. Con unas dimensiones de 32,5 x 53 cm, una profundidad de 2 cm y capacidad de 2,7 litros, permite una cocción uniforme gracias a su diseño perforado.

Fabricada en acero inoxidable 18/10 con acabado mate profesional, cumple con la normativa GN EN-631 y está pensada para un uso intensivo en cocina profesional.

---

## **Características técnicas del GPP 11020**

- Modelo: GPP11020
- Formato: GN 1/1
- Tipo: perforada
- Dimensiones: 32,5 x 53 cm
- Profundidad: 2 cm
- Capacidad: 2,7 L
- Material: acero inoxidable 18/10
- Acabado: profesional mate
- Norma: GN EN-631
- Unidad de embalaje: 6



### **¿Necesitas una cubeta GN para cocción uniforme y escurrido eficiente?**

Si trabajas con hornos de convección o vapor, sabes que no todo vale. Necesitas que el calor circule, que el producto no se encharque y que el resultado sea homogéneo.

No quieres bandejas que acumulen líquidos o que ralenticen procesos. Necesitas eficiencia real en cada servicio.

## **Cubeta GN 1/1 perforada DBMARK: eficiencia en cocción profesional**

El diseño perforado permite que el vapor y el aire caliente circulen de forma uniforme, mejorando la cocción y reduciendo tiempos.

Es ideal para verduras, pescados, descongelación o cualquier proceso donde el drenaje de líquidos sea clave. Además, su formato GN 1/1 la hace totalmente compatible con hornos industriales y sistemas estándar de cocina.



### **¿Dudas entre una bandeja perforada o lisa?**

Depende del uso. Si necesitas cocción homogénea, evitar acumulación de líquidos o trabajar al vapor, una cubeta perforada no es opcional, es necesaria.

Muchos profesionales combinan ambas en cocina para optimizar resultados.



### **¿Qué debes tener en cuenta para elegir recipientes gastronorm?**

- Tipo de cocción: vapor, horno o conservación
- Si necesitas drenaje (perforada vs lisa)
- Profundidad según volumen de producto
- Compatibilidad GN con tu maquinaria
- Calidad del acero para uso intensivo





## **¿Por qué lo recomienda EquipoH?**

Porque es una herramienta clave en cocinas que trabajan con procesos eficientes. Esta cubeta no es un accesorio más: es una mejora directa en la calidad de cocción y organización.

En EquipoH recomendamos este tipo de producto a profesionales que buscan optimizar tiempos y resultados.



## **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): 325x530