



Recipiente gastronorm DBMARK GN 1/4 GNP14100 de acero inoxidable con 10 cm de profundidad. Cubeta GN profesional con **capacidad de 2,8 L y tamaño 26,5 x 16,2 cm.**

En **EquipoH** la recomendamos como la **opción más versátil** dentro del formato GN 1/4.

Catálogo de bandejas gastronorm

Los recipientes gastronorm son esenciales en cocina profesional, permitiendo estandarizar el trabajo y asegurar compatibilidad con equipos como vitrinas, hornos, mesas refrigeradas y buffets.

La **cubeta gastronorm DBMARK GNP14100 GN 1/4** está fabricada bajo la normativa **Gastronorm EN-631**, garantizando integración total en cualquier entorno profesional.

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

Características técnicas del GNP 14100

- Modelo: **GNP14100**
- Formato: **GN 1/4**
- Dimensiones: **162 x 265 mm**
- Profundidad: **100 mm (10 cm)**
- Capacidad: **2,8 L**
- Material: **acero inoxidable 18/10**
- Norma: **Gastronorm EN-631**
- Acabado: **inox profesional mate**
- Embalaje: **6 unidades**



¿Necesitas una cubeta GN 1/4 realmente versátil?

En cocina profesional necesitas soluciones que se adapten a distintos usos sin cambiar constantemente de formato.

Buscas una cubeta que:

- tenga buena capacidad
- sea cómoda de usar
- encaje en vitrinas

-
- sirva tanto para preparación como servicio



DBMARK GNP14100: el punto perfecto de equilibrio

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

- mayor capacidad que modelos bajos
- fácil acceso al producto
- versatilidad total de uso
- equilibrio entre volumen y comodidad

Es la medida más polivalente en GN 1/4.



¿Dudas en qué profundidad de bandeja elegir?

La duda más común.

10 cm es la opción segura porque:

- sirve para casi cualquier uso
- no se queda corta
- no resulta incómoda

Es la elección estándar en muchas cocinas profesionales.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir recipientes gastronorm?

- Tipo de alimento
- Rotación
- Espacio disponible
- Uso principal



¿Por qué lo recomienda EquipoH?

En **EquipoH** recomendamos esta cubeta como la opción más equilibrada del formato GN 1/4.

Versátil, cómoda y funcional

La **GNP14100** es un básico imprescindible en cualquier cocina profesional.




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?

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

**Recipiente gastronorm DBMARK GN 1/4
GNP14100 de acero inoxidable 10 cm**



Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 162 x 265 mm