



Cubeta GN 1/1 perforada DBMARK GPP11065 acero inoxidable 6,5 cm profesional.

En EquipoH la recomendamos por su versatilidad y capacidad media para cocción al vapor y escurrido eficiente. Ideal para hornos de convección, cocinas profesionales y procesos intensivos de preparación.

Catálogo de bandejas gastronorm

La cubeta GN 1/1 perforada DBMARK GPP11065 está diseñada para cocinas profesionales que necesitan equilibrio entre capacidad y eficiencia térmica. Con unas dimensiones de 32,5 x 53 cm, profundidad de 6,5 cm y capacidad de 9,1 litros, permite trabajar con mayor volumen sin perder rendimiento en cocción.

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



Características técnicas del GPP 11065

- Modelo: GPP11065
- Formato: GN 1/1
- Tipo: perforada
- Dimensiones: 32,5 x 53 cm
- Profundidad: 6,5 cm
- Capacidad: 9,1 L
- Material: acero inoxidable 18/10
- Acabado: profesional mate
- Norma: GN EN-631
- Unidad de embalaje: 6



¿Necesitas una cubeta GN con más capacidad pero eficiente en cocción?

En cocina profesional llega un punto donde las cubetas planas se quedan cortas. Necesitas más volumen para trabajar producto sin perder eficiencia en cocción o regeneración.

No quieres acumulaciones de líquidos ni cocciones irregulares. Necesitas que el calor fluya igual en toda la cubeta.



Cubeta GN 1/1 perforada DBMARK: capacidad real con cocción uniforme

Este modelo de 6,5 cm de profundidad es uno de los más equilibrados en cocina profesional. Permite trabajar cantidades mayores manteniendo una correcta circulación de vapor y aire caliente gracias a su diseño perforado.

Es ideal para verduras, pescados, regeneraciones y procesos donde el drenaje es clave. El acero inoxidable 18/10 asegura resistencia, higiene y durabilidad.



¿Crees que será demasiado profunda?

Depende del uso. Si trabajas volumen medio-alto, esta profundidad es perfecta. No llega a ser una cubeta grande pesada, pero te permite optimizar procesos y reducir tandas de trabajo.

Es una de las medidas más utilizadas en cocinas que buscan eficiencia.



¿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 cubeta extremadamente versátil. Este formato permite trabajar más producto sin perder eficiencia, algo clave en cocinas con ritmo alto.

En EquipoH recomendamos este modelo a cocinas que necesitan dar un salto en productividad sin complicarse.



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