



**Cubeta GN 1/1 perforada DBMARK GPP11100 acero inoxidable 10 cm profesional.**

En EquipoH la recomendamos por su gran capacidad y eficiencia en cocción al vapor. Ideal para hornos de convección, cocinas profesionales y producción intensiva en hostelería.

## **Catálogo de bandejas gastronorm**

La cubeta GN 1/1 perforada DBMARK GPP11100 está diseñada para cocinas profesionales que requieren mayor capacidad sin perder eficiencia en cocción. Con unas dimensiones de 32,5 x 53 cm, profundidad de 10 cm y capacidad de 13,9 litros, es perfecta para producción media-alta en hornos de convección y sistemas GN.

Fabricada en acero inoxidable 18/10 con acabado profesional mate y bajo normativa GN EN-631, garantiza resistencia, higiene y durabilidad en uso intensivo.

---

## **Características técnicas del GPP 11100**

- Modelo: GPP11100
- Formato: GN 1/1
- Tipo: perforada
- Dimensiones: 32,5 x 53 cm
- Profundidad: 10 cm
- Capacidad: 13,9 L
- Material: acero inoxidable 18/10
- Acabado: profesional mate
- Norma: GN EN-631
- Unidad de embalaje: 6



### **¿Necesitas una cubeta GN de gran capacidad para producción intensiva?**

Cuando tu cocina empieza a trabajar volumen de verdad, necesitas herramientas que acompañen ese ritmo. No puedes permitirte hacer varias tandas si puedes optimizar el proceso en una sola.

Pero tampoco quieres perder calidad de cocción ni generar acumulaciones de líquidos.

## **Cubeta GN 1/1 perforada DBMARK: volumen alto con cocción uniforme**

Esta cubeta ofrece una capacidad elevada sin comprometer la eficiencia. Gracias a su diseño perforado, el vapor y el calor circulan correctamente, garantizando una cocción homogénea incluso con grandes cantidades de producto.

Es ideal para verduras, mariscos, regeneraciones o procesos donde el drenaje es clave. El acero inoxidable 18/10 asegura máxima durabilidad y resistencia en cocina profesional.



### **¿Crees que será demasiado grande para tu nivel de trabajo?**

Depende de tu volumen de trabajo. Si tu cocina tiene picos de producción o trabajas con cantidades medias-altas, esta cubeta te ahorra tiempo, energía y operativa.

Menos tandas = más 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 pensada para cocinas que ya tienen ritmo. Este modelo permite optimizar procesos, reducir tiempos y trabajar con mayor volumen sin perder calidad.

En EquipoH la recomendamos a negocios que buscan eficiencia operativa real.



## **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