



**Cubeta GN 1/2 perforada DBMARK GPP12065 acero inoxidable 6,5 cm profesional.**

En EquipoH la recomendamos por su versatilidad en cocción al vapor y tamaño práctico para cocina diaria. Ideal para hornos de convección, mise en place y cocinas profesionales con espacio optimizado.

## **Catálogo de bandejas gastronorm**

La cubeta GN 1/2 perforada DBMARK GPP12065 está diseñada para cocinas profesionales que necesitan flexibilidad y eficiencia en el día a día. Con unas dimensiones de 32,5 x 26,5 cm, profundidad de 6,5 cm y capacidad de 4,1 litros, es perfecta para trabajar en formatos más manejables sin perder rendimiento.

Fabricada en acero inoxidable 18/10 con acabado profesional mate y conforme a la normativa GN EN-631, está preparada para uso intensivo en hornos de convección y sistemas gastronorm.



## **Características técnicas del GPP 12065**

- Modelo: GPP12065
- Formato: GN 1/2
- Tipo: perforada
- Dimensiones: 32,5 x 26,5 cm
- Profundidad: 6,5 cm
- Capacidad: 4,1 L
- Material: acero inoxidable 18/10
- Acabado: profesional mate
- Norma: GN EN-631
- Unidad de embalaje: 6



### **¿Necesitas una cubeta GN práctica y versátil para tu cocina?**

En muchas cocinas el espacio es oro. No siempre necesitas grandes formatos, sino soluciones que te permitan trabajar de forma ágil, organizada y eficiente.

Necesitas cubetas que encajen en tu operativa diaria sin complicaciones.

## **Cubeta GN 1/2 perforada DBMARK: equilibrio entre tamaño y funcionalidad**

Este formato GN 1/2 es uno de los más prácticos en cocina profesional. Permite trabajar por tandas, organizar ingredientes o realizar cocciones más controladas.

El diseño perforado garantiza una cocción uniforme y un correcto drenaje de líquidos, ideal para verduras, pescados o regeneraciones.

Su acero inoxidable 18/10 asegura durabilidad, higiene y resistencia en uso intensivo.



### **¿Crees que se quedará pequeña para tu nivel de trabajo?**

Depende de tu operativa. Este formato no sustituye a una GN 1/1, pero es perfecto como complemento para organizar, dividir procesos o trabajar con menor volumen de producto.

Muchas cocinas combinan varios formatos GN para ser más eficientes.



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

- Espacio disponible en tu cocina
- Volumen de producción por proceso
- Tipo de cocción (vapor, horno, regeneración)
- Necesidad de drenaje (perforada o lisa)
- Compatibilidad GN con tus equipos





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

Porque es una cubeta muy práctica para el día a día. Este formato GN 1/2 permite trabajar de forma más ordenada y flexible, algo clave en cocinas dinámicas.

En EquipoH la recomendamos como complemento imprescindible para optimizar procesos.



### **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): 325x265