



Catálogo de las
CUBETAS GASTRONORM
distribuidas en España

Este catálogo agrupa toda la información disponible sobre las [Cubetas Gastronorm](#) que se distribuyen en España, según la facilitan sus respectivos fabricantes. Esta información incluye productos, modelos, características técnicas y precios.

Los precios indicados en este catálogo son los Precios de Venta Recomendados por cada fabricante, que puede haberlos actualizado, dejándolos obsoletos. Consúltanos el precio actual.

En todo caso, en la tienda online Hostelería10.com mejoramos con grandes descuentos los precios de todos los productos incluidos en este catálogo.

Las marcas de la sección Cubetas Gastronorm que forman parte de este catálogo son:

Ascaso	Irimar
Casfri	Lacor
Clima Hostelería	Plustik
Dbmark	Polibox
Edenox	Pujadas
Eutron	Sammic
Fricosmos	Savemah
Granita	

Sólo una cuidada selección de los mejores productos de este catálogo están incluidos en Hostelería10.com.

Si tienes alguna duda respecto a alguno de estos productos o no encuentras el que buscas, escríbenos a contacto@hosteleria10.com o llámanos al 91 161 03 04.

Estaremos encantados de atenderle.

Complementos Snack

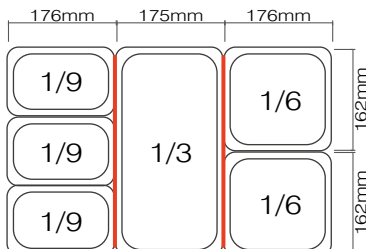
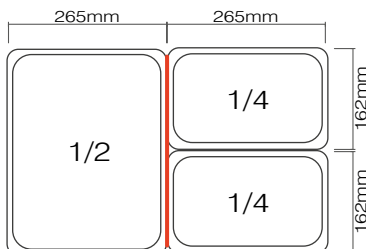
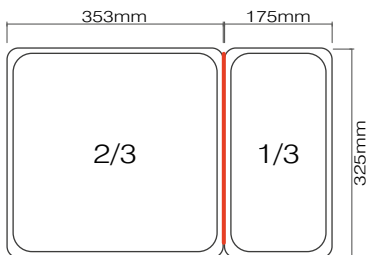
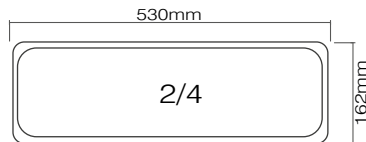
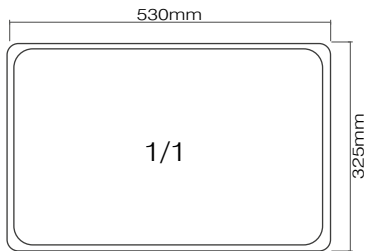
Cubetas Gastro Norm acero

Cubetas GN inox gama ECO

CONSULTE PRECIO
DE OTRAS GAMAS Y
ACABADOS



Cubetas 2/1 perforadas, con
asas, con fondo difusor.



Tapas Polipropileno

Código	GN	Precio
AS073207	1/1	7,96 €
AS073208	1/2	4,82 €
AS073209	1/3	4,25 €
AS134582	1/4	5,73 €
AS073211	1/6	5,10 €
AS073212	1/9	2,67 €

Tapas Acero

Código	GN	Precio
AS073318	1/1	13,94 €
993075	2/3	13,34 €
AS073319	1/2	7,89 €
AS073322	1/3	8,21 €
AS073320	1/4	8,12 €
AS073323	1/6	5,00 €
AS073324	1/9	4,17 €

GN 1/1

Modelo	Medidas mm	Fondo mm	Litros	Precio
993030	530x325	20	3	14,11 €
AS073283	530x325	40	5,1	14,65 €
993019	530x325	55	7,3	14,85 €
993033	530x325	65	9,2	15,66 €
993018	530x325	100	14,2	16,71 €
993102	530x325	150	21,3	26,17 €
993036	530x325	200	28,4	44,20 €

GN 2/3

Modelo	Medidas mm	Fondo mm	Litros	Precio
993037	353x325	20	1,7	9,26 €
993038	353x325	40	3,1	10,84 €
993039	353x325	65	5,6	12,01 €
993040	353x325	100	9,1	15,64 €
AS073292	353x325	150	13,2	26,77 €
993106	353x325	200	18,3	32,65 €

GN 2/1

Modelo	Medidas mm	Fondo mm	Litros	Precio
AS073294	325x265	20	1,2	7,74 €
AS073295	325x265	40	2	9,63 €
AS073296	325x265	65	4,1	8,92 €
AS073297	325x265	100	6,6	14,47 €
AS073298	325x265	150	9,7	18,93 €
AS073299	325x265	200	12,7	28,06 €

GN 1/3

Modelo	Medidas mm	Fondo mm	Litros	Precio
993111	325x175	20	0,9	5,30 €
993112	325x175	40	1,5	6,87 €
993048	325x175	65	2,5	8,97 €
993049	325x175	100	4,1	10,58 €
993050	325x175	150	5,8	12,93 €
993051	325x175	200	7,9	17,47 €

GN 1/4

Modelo	Medidas mm	Fondo mm	Litros	Precio
993113	265x162	20	0,5	4,67 €
993052	265x162	65	1,8	7,84 €
993053	265x162	100	2,8	8,76 €
993054	265x162	150	4,1	13,38 €
993055	265x162	200	5,6	14,43 €

GN 1/6

Modelo	Medidas mm	Fondo mm	Litros	Precio
993056	176x162	65	1	4,88 €
993057	176x162	100	1,6	6,71 €
993058	176x162	150	2,4	9,99 €
993059	176x162	200	3,5	12,55 €

GN 1/9

Modelo	Medidas mm	Fondo mm	Litros	Precio
993060	176x108	65	0,6	3,67 €
993061	176x108	100	1	5,92 €

RECIPIENTES GASTRONORM DE ACERO INOXIDABLE



- El sistema de recipientes Gastro-Norm está basado en modelos de medidas GN-2/1 y GN-1/1 (650x530 mm. y 530x325 mm. respectivamente). Con estas medidas como base, la gama dispone de las subdivisiones necesarias para que cumpla con los requerimientos de los establecimientos gastronómicos modernos, **GN-2/3, GN-1/2, GN-1/3, GN-1/4...**

- Dicho sistema está diseñado y fabricado bajo la Norma Internacional **EN-631**.

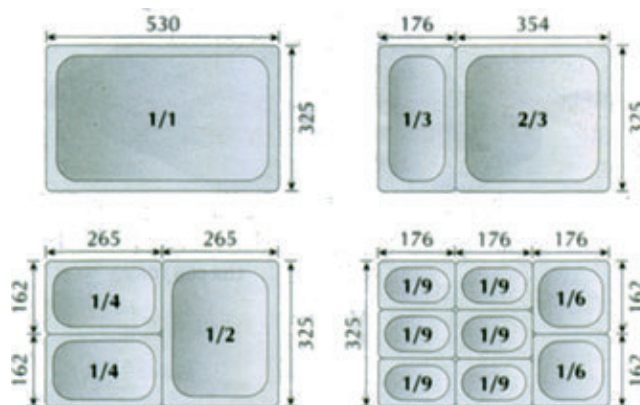
- La aplicación de ésta, ayuda a que internacionalmente se puedan utilizar en cualquier tipo de aparato que esté utilizando dichas dimensiones (armarios frigoríficos, hornos mixtos, hornos de convección, carros de transporte, self-service, etc...), pudiendo adaptar cada establecimiento a sus necesidades.

- La rigidez de los bordes, así como su especial embutición, aseguran una perfecta estabilidad en cada aplicación.

- Los amplios radios de las cubetas, permiten una mayor facilidad de limpieza y máxima higiene.

- Su pulido electrolítico (electropulido) hace posible una máxima uniformidad en el acabado de todos los modelos.

COMBINACIONES Y MEDIDAS



TAPA GN POLINORM ADAPTABLE



ADAPTABLES A CUBETAS



ACERO INOX.
Encaje interior











POLICARBONATO
Encaje exterior



POLIPROPILENO
Encaje exterior

CUBETAS GASTRONORM DE ACERO INOXIDABLE

TAMAÑO	PROFUNDIDAD (mm)	CAPACIDAD (Litros)	MODELO	EUROS
2/1 (650 x 530mm) 	20		GN 2/1 - 20	30,80
	40	10,5	GN 2/1 - 40	34,90
	65	18,5	GN 2/1 - 65	39,50
	100	28	GN 2/1 - 100	48,90
	150	42	GN 2/1 - 150	59,80
	200	56,5	GN 2/1 - 200	76,60
1/1 (325 x 530mm) 	20	2,8	GN 1/1 - 20	14,90
	40	5,5	GN 1/1 - 40	13,00
	65	9,5	GN 1/1 - 65	18,70
	100	14	GN 1/1 - 100	24,80
	150	21	GN 1/1 - 150	32,60
	200	28	GN 1/1 - 200	39,40
2/3 (325 x 354mm) 	20		GN 2/3 - 20	13,10
	40	3,2	GN 2/3 - 40	17,20
	65	5,5	GN 2/3 - 65	19,60
	100	8,7	GN 2/3 - 100	23,85
	150	13	GN 2/3 - 150	33,90
	200	18	GN 2/3 - 200	44,95
1/2 (325 x 265mm) 	20		GN 1/2 - 20	9,75
	40	2,2	GN 1/2 - 40	11,30
	65	3,7	GN 1/2 - 65	13,20
	100	6,5	GN 1/2 - 100	17,20
	150	9,5	GN 1/2 - 150	21,10
	200	12,5	GN 1/2 - 200	28,40
1/3 (325 x 176mm) 	20		GN 1/3 - 20	8,50
	40	1,5	GN 1/3 - 40	9,90
	65	2,5	GN 1/3 - 65	10,75
	100	3,7	GN 1/3 - 100	13,95
	150	5,7	GN 1/3 - 150	20,60
	200	7,7	GN 1/3 - 200	24,75
1/4 (162 x 265mm) 	20		GN 1/4 - 20	7,60
	65	1,6	GN 1/4 - 65	9,60
	100	2,8	GN 1/4 - 100	12,20
	150	4,2	GN 1/4 - 150	16,50
	200	5,8	GN 1/4 - 200	22,90
	1/6 (162 x 176mm) 	65	1	GN 1/6 - 65
100		1,8	GN 1/6 - 100	11,20
150		2,4	GN 1/6 - 150	15,90
200		2,6	GN 1/6 - 200	20,95
1/9 (108 x 176mm) 	65	0,5	GN 1/9 - 65	6,80
	100	0,9	GN 1/9 - 100	10,20

TAPAS GASTRONORM EN ACERO INOX.

MODELO	PROFUNDIDAD (mm.)	DIMENSIONES	LITROS	EUROS
TAPA	1/9	176x108		5,20
TAPA	1/6	176x162		5,90
TAPA	1/4	265x162		6,40
TAPA	1/3	325x176		6,80
TAPA	1/2	325x265		7,50
TAPA	2/3	325x352		11,50
TAPA	1/1	325x530		12,50





Línea PEKÍN

No puedes parar las olas, pero puedes aprender a surfear.
Jon Kabat-Zinn

Cubetas Gastronorm



Cubetas Gastronorm Acero Inoxidable

MODELO	DIMENSIONES (GN)	PRECIO (EUR)
GNCH1	GN1/1-20	9,70
GNCH2	GN1/1-40	11,50
GNCH3	GN1/1-65	12,70
GNCH4	GN1/1-100	17,00
GNCH5	GN1/1-150	22,40
GNCH6	GN1/1-200	26,60
GNCH8	GN2/3-20	7,40
GNCH9	GN2/3-40	9,20
GNCH10	GN2/3-65	10,90
GNCH11	GN2/3-100	14,80
GNCH12	GN2/3-150	20,40
GNCH13	GN2/3-200	24,80
GNCH15	GN1/2-20	5,00
GNCH16	GN1/2-40	6,80
GNCH17	GN1/2-65	7,60
GNCH18	GN1/2-100	10,90
GNCH19	GN1/2-150	15,30
GNCH20	GN1/2-200	18,90
GNCH22	GN1/3-40	5,80

MODELO	DIMENSIONES (GN)	PRECIO (EUR)
GNCH23	GN1/3-65	6,20
GNCH24	GN1/3-100	8,60
GNCH25	GN1/3-150	11,80
GNCH26	GN1/3-200	14,20
GNCH28	GN1/4-65	5,60
GNCH29	GN1/4-100	8,00
GNCH30	GN1/4-150	10,90
GNCH31	GN1/4-200	12,40
GNCH33	GN1/6-65	4,40
GNCH34	GN1/6-100	6,20
GNCH35	GN1/6-150	8,30
GNCH36	GN1/6-200	12,70
GNCH38	GN1/9-65	3,50
GNCH39	GN1/9-100	4,70
GNCH40	GN1/9-150	7,40
GNCH42	GN2/1-40	28,10
GNCH43	GN2/1-65	31,30
GNCH44	GN2/1-100	38,40

Separadores Cubetas GN Acero Inoxidable

MODELO	DIMENSIONES (GN)	PRECIO (EUR)
SGN324	GN 324x24	4,40
SGN528	GN 528x24	7,10

Tapas Cubetas GN Acero Inoxidable

MODELO	DIMENSIONES (GN)	PRECIO (EUR)
GNCH7	GN1/1	12,40
GNCH14	GN2/3	8,30
GNCH21	GN1/2	5,60
GNCH27	GN1/3	3,80
GNCH32	GN1/4	3,50
GNCH37	GN1/6	2,80
GNCH41	GN1/9	2,00
GNCH45	GN2/1	31,00

Recipientes GN de alta temperatura H-Pans

El líder mundial en recipientes GN de policarbonato también le ofrece la gama más amplia de recipientes GN de alta temperatura. Fabricados en material altamente resistente, soporta temperaturas de hasta 190 °C. Puede utilizar el mismo recipiente para cocinar, almacenar, regenerar y presentar. Es perfecto para su uso cocinando en microondas, baños maría y zonas de presentación calientes.



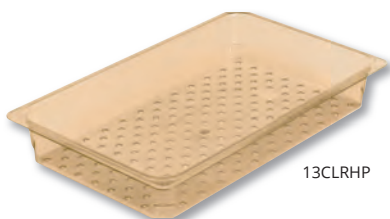
hasta 190 °C

Aptos para usar en
**microondas
y baño maría**



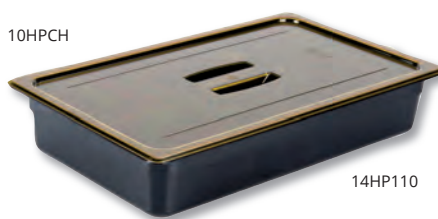
Disponibles en dos colores
ámbar y negro

GN 1/1 - 32,5 x 53 cm



13CLRHP

10HPCH



14HP110



10HPD-150



12HPH-150

Recipiente GN 1/1 - 32,5 x 53 cm

Código	Descripción	Colores	UE	P.V.P./ud.
12HP	6,5 cm prof. - 8,5 L	110 ■ 150 ■	6	59,00 €
14HP	10 cm prof. - 13 L	110 ■ 150 ■	6	71,35 €
16HP	15 cm prof. - 19,5 L	110 ■ 150 ■	6	92,90 €
10HPD	Drenaje	150 ■	6	39,00 €

Recipiente con asas GN 1/1 - 32,5 x 53 cm

12HPH	6,5 cm prof. - 8,42 L	150 ■	6	67,75 €
--------------	-----------------------	-------	---	---------

Recipiente colador GN 1/1 - 32,5 x 53 cm

13CLRHP	7,6 cm prof.	150 ■	6	71,35 €
15CLRHP	12,7 cm prof.	150 ■	6	92,90 €

Tapa GN 1/1 - 32,5 x 53 cm

10HPC	Plana	150 ■	6	52,90 €
10HPCH	Con asa	150 ■	6	52,90 €
10HPCHN	Con muesca y asa	150 ■	6	53,00 €

Todos los artículos resaltados en **negrita** son productos en stock habitual. Consultar colores disponibles.



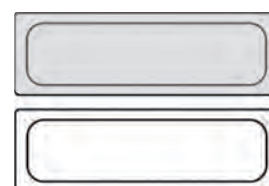
GN 1/2 largo - 16,2 x 53 cm

Recipiente GN 1/2 largo - 16,2 x 53 cm

Código	Descripción	Colores	UE	P.V.P./ud.
22LPHP	6,5 cm prof. - 3 L	110 ■ 150 ■	6	41,95 €
24LPHP	10 cm prof. - 5 L	110 ■ 150 ■	6	52,05 €
20LPHPD	Drenaje	150 ■	6	20,45 €

Tapa GN 1/2 largo - 16,2 x 53 cm

20LPHPC	Plana	150 ■	6	31,60 €
----------------	-------	-------	---	---------



22LPHP-110



20LPHPD-150



20LPHPC-150

BUENAS PRÁCTICAS



- Reduzca el manejo del producto y minimice las oportunidades de la contaminación cruzada utilizando productos que pueden desempeñar varias tareas a la vez.
- Descongele carnes de res y de ave de forma segura en los recipientes con coladores para mantener los jugos alejados de los otros alimentos.
- Enfríe rápidamente los alimentos calientes a temperaturas seguras de 21° C en menos de 2 horas y por debajo de los 4° C en menos de 4 horas.
- Divida los alimentos en recipientes poco profundos de 6,5 cm para un enfriado más rápido.
- Recaliente los alimentos a las temperaturas seguras por lo menos durante 15 segundos y dentro de un plazo de 2 horas.
- Nunca deshiele los alimentos a la temperatura ambiente ni recaliente alimentos en baños María (mesas de vapor)

Todos los precios mostrados son P.V.P. unitario.

■ Recipientes GN de alta temperatura (cont.)

GN 1/2 - 26,5 x 32,5 cm



24HP-110



22HP-150



Recipiente GN 1/2 - 26,5 x 32,5 cm

Código	Descripción	Colores	UE	P.V.P./ud.
22HP	6,5 cm prof. - 3,9 L	110 ■ 150 ■	6	29,40 €
24HP	10 cm prof. - 5,9 L	110 ■ 150 ■	6	38,15 €
26HP	15 cm prof. - 8,9 L	110 ■ 150 ■	6	48,90 €
20HPD	Drenaje	150 ■	6	17,45 €

Recipiente colador GN 1/2 - 26,5 x 32,5 cm

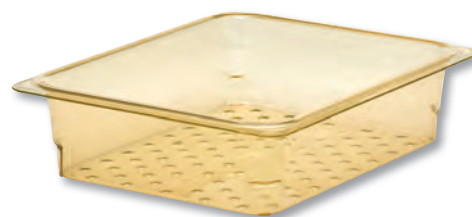
23CLRHP	7,6 cm prof.	150 ■	6	38,15 €
25CLRHP	12,7 cm prof.	150 ■	6	48,90 €

Tapa GN 1/2 - 26,5 x 32,5 cm

20HPC	Plana	150 ■	6	22,95 €
20HPCH	Con asa	150 ■	6	24,45 €
20HPCHN	Con muesca y asa	150 ■	6	28,00 €
20HPL	Con bisagra FlipLid	150 ■	6	40,45 €
20HPLN	FlipLid con muesca	150 ■	6	40,45 €



26HP-150



23CLRHP-150



Todos los artículos resaltados en **negrita** son productos en stock habitual. Consultar colores disponibles.

■ Recipientes GN de alta temperatura (cont.)

GN 1/3 - 17,6 x 32,5 cm



34HP-110

Recipiente GN 1/3 - 17,6 x 32,5 cm

Código	Descripción	Colores	UE	P.V.P./ud.
32HP	6,5 cm prof. - 2,4 L	110 ■ 150 ■	6	24,60 €
34HP	10 cm prof. - 3,6 L	110 ■ 150 ■	6	31,90 €
36HP	15 cm prof. - 5,3 L	110 ■ 150 ■	6	43,35 €
30HPD	Drenaje	150 ■	6	13,10 €

Recipiente colador GN 1/3 - 17,6 x 32,5 cm

33CLRHP	7,6 cm prof.	150 ■	6	31,90 €
35CLRHP	12,7 cm prof.	150 ■	6	43,35 €

Tapa GN 1/3 - 17,6 x 32,5 cm

30HPC	Plana	150 ■	6	17,10 €
30HPCH	Con asa	150 ■	6	19,45 €
30HPCHN	Con muesca y asa	150 ■	6	19,45 €
30HPL	Con bisagra FlipLid	150 ■	6	28,95 €
30HPLN	FlipLid con muesca	150 ■	6	28,95 €



30HPD-150

GN 1/4 - 16,2 x 26,5 cm



46HP110



46HP-150



Recipiente GN 1/4 - 16,2 x 26,5 cm

Código	Descripción	Colores	UE	P.V.P./ud.
42HP	6,5 cm prof. - 1,7 L	110 ■ 150 ■	6	21,30 €
44HP	10 cm prof. - 2,5 L	110 ■ 150 ■	6	26,30 €
46HP	15 cm prof. - 3,7 L	110 ■ 150 ■	6	33,70 €
40HPD	Drenaje	150 ■	6	13,10 €

Tapa GN 1/4 - 16,2 x 26,5 cm

40HPC	Plana	150 ■	6	14,00 €
40HPCH	Con asa	150 ■	6	15,00 €
40HPCHN	Con muesca y asa	150 ■	6	15,30 €



Todos los precios mostrados son P.V.P. unitario.

■ Recipientes GN de alta temperatura (cont.)

GN 1/6 - 16,2 x 17,6 cm



62HP-150



64HP-110



62HP-150



60HPCH-150

Recipiente GN 1/6 - 16,2 x 17,6 cm

Código	Descripción	Colores	UE	P.V.P./ud.
62HP	6,5 cm prof. - 1 L	110 ■ 150 ■	6	16,70 €
64HP	10 cm prof. - 1,5 L	110 ■ 150 ■	6	20,05 €
66HP	15 cm prof. - 2,2 L	110 ■ 150 ■	6	24,35 €
60HPD	Drenaje	150 ■	6	6,85 €

Recipiente colador GN 1/6 - 16,2 x 17,6 cm

63CLRHP	7,6 cm prof.	150 ■	6	20,05 €
65CLRHP	12,7 cm prof.	150 ■	6	24,35 €

Tapa GN 1/6 - 16,2 x 17,6 cm

60HPC	Plana	150 ■	6	12,15 €
60HPCH	Con asa	150 ■	6	12,15 €
60HPCHN	Con muesca y asa	150 ■	6	12,15 €
60HPL	Con bisagra FlipLid	150 ■	6	16,65 €
60HPLN	FlipLid con muesca	150 ■	6	16,65 €

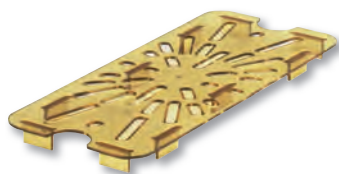
GN 1/9 - 10,8 x 17,6 cm



92HP-110



94HP-150



90HPD-150

Recipiente GN 1/9 - 10,8 x 17,6 cm

Código	Descripción	Colores	UE	P.V.P./ud.
92HP	6,5 cm prof. - 0,57 L	110 ■ 150 ■	6	12,50 €
94HP	10 cm prof. - 0,85 L	110 ■ 150 ■	6	14,70 €
90HPD	Drenaje	150 ■	6	5,25 €

Tapa GN 1/9 - 10,8 x 17,66 cm

90HPC	Plana	150 ■	6	8,30 €
--------------	-------	-------	---	--------

Todos los artículos resaltados en **negrita** son productos en stock habitual. Consultar colores disponibles.

■ Recipientes H-PAN de alta temperatura con asas



Recipiente con asas GN 1/3 - 17,6 x 32,5 cm

Código	Descripción	Colores	UE	P.V.P./ud.
32HP1H-150	Un asa. 6,5 cm de profundidad	150 ■	6	39,00 €
32HP2H-150	Dos asas. 6,5 cm de profundidad	150 ■	6	45,00 €
30HPD-150	Bandeja de drenaje	150 ■	6	13,10 €



32HP1H-150

32HP2H-150



30HPD

Recipiente con asas GN 1/1 - 32,5 x 53 cm

Código	Descripción	Colores	UE	P.V.P./ud.
12HPH-150	6,5 cm prof. - 8,42 L	150 ■	6	67,75 €



12HPH-150

Todos los precios mostrados son P.V.P. unitario.



Jarra de alta temperatura

La nueva jarra de alta temperatura de Cambro es la primera de su tipo en el servicio de comidas. Estas jarras medidoras no se agrietan ni se rompen durante su uso regular. La tapa (opcional) es autoventilación y está diseñada para evitar salpicaduras y derrames que pueden ocurrir durante el calentamiento, dejando el interior del microondas o del horno limpio.



200MCH

Jarra medidora
(no incluye tapa)

22,9 x 16,2 cm - 2 L

1

48,00 €

150



400MCH

Jarra medidora
(no incluye tapa)

23,2 x 26,3 cm - 4 L

1

71,00 €

150



MCCH

Tapa a prueba de salpicaduras.
Se ajusta a jarras 200MCH y 400MCH

19 x 2,5 cm

1

19,00 €

150

Cubierta universal a prueba de salpicaduras

Soporta temperaturas de -40° a 190° C.

Presenta marcas de graduación métricas.

El asa integrada no se romperá y se mantendrá fría al tacto.



Todos los artículos resaltados en **negrita** son productos en stock habitual. Consultar colores disponibles.



■ Guantes para alta temperatura

Los guantes para altas temperaturas de TUCKER son muy valorados por los profesionales de hostelería por su elevada protección frente a quemaduras. No sólo soportan las altas temperaturas de los fogones, sino que evitan lesiones a quemaduras por vapor, gracias a su textil interior VaporGuard. Los guantes QuickClean además son muy fáciles de limpiar. Cuenten con los guantes de TUCKER para prevenir riesgos y evitar accidentes.



TK06150

Guante de alta temperatura de un pulgar NOMEX

38 x 17 x 3 cm

☞ 1

71,09 €



TK06180

Guante de alta temperatura de un pulgar NOMEX

45 x 20 x 3 cm

☞ 1

83,70 €



TK56152

Guante de alta temperatura de un pulgar Quickclean Polycotton

38 x 17 x 3 cm

☞ 1

71,09 €



TK56182

Guante de alta temperatura de un pulgar Quickclean Polycotton

45 x 20 x 3 cm

☞ 1

83,70 €



TK57782

Par de guantes de alta temperatura Quickclean 3 dedos Kevlar

46 x 25 x 5 cm

☞ 1

171,99 €



TK92203

Par de guantes de alta temperatura SteamGlove. Talla M

33 x 25 x 8 cm

☞ 1

50,45 €



TK92204

Par de guantes de alta temperatura SteamGlove. Talla L

33 x 25 x 8 cm

☞ 1

50,45 €



Todos los precios mostrados son P.V.P. unitario.

■ Guantes para alta temperatura (cont.)



TK05150

Manopla de alta temperatura
NOMEX

38 x 17 x 4 cm



71,09 €



TK05180

Manopla de alta temperatura
NOMEX

46 x 20 x 4 cm



88,29 €



TK55152

Manopla de alta temperatura
Quickclean
Polycotton

38 x 17 x 4 cm



63,06 €



TK55182

Manopla de alta temperatura
Quickclean
Polycotton

46 x 20 x 4 cm



63,06 €



TK05151

Manopla de alta temperatura
NOMEX con Kevlar

38 x 17 x 4 cm



75,68 €



TK05181

Manopla de alta temperatura
NOMEX con Kevlar

46 x 20 x 4 cm



111,22 €



TK88000

Paño de alta temperatura
cuadrado con bolsillo
TerryCloth

20 x 19 x 1 cm



37,84 €



TK88500

Paño de alta temperatura
rectangular TerryCloth

25 x 20 x 1 cm



32,10 €



TK50362

Delantal de alta temperatura
Quickclean

18 x 20 x 5 cm



113,51 €



TK50422

Delantal de alta temperatura
Quickclean

18 x 20 x 5 cm



113,51 €



Síguenos en



@DbmarkTweet



@dbmarkhosteleria



@dbmark_inst

Todos los artículos resaltados en **negrita** son productos en stock habitual. Consultar colores disponibles.

■ Línea GN de acero inoxidable para horno

Los recipientes Gastronorm de acero inoxidable están fabricados en acero 18/10 de diferentes espesores desde 0,9 mm (2/1) hasta 0,6 mm (1/9) en acabado profesional mate. Han sido diseñados siguiendo la norma GN EN-631. Son perfectos para su uso cocinando en horno de convección. También disponibles en formato perforado (según tamaños) y tapas.



GN 2/1 - 53 x 65 cm

Cubeta GN 2/1 - 53 x 65 cm

Código	Descripción	UE	P.V.P./ud.
GNP21020	2 cm prof. - 5,6 L	6	32,35 €
GNP21040	4 cm prof. - 11,7 L	6	35,59 €
GNP21065	6,5 cm prof. - 19,2 L	6	42,29 €
GNP21100	10 cm prof. - 29,5 L	6	47,06 €
GNP21150	15 cm prof. - 44,2 L	6	61,87 €
GNP21200	20 cm prof. - 59 L	6	83,50 €

Recipiente perforado GN 2/1 - 53 x 65 cm

Código	Descripción	UE	P.V.P./ud.
GPP21065	6,5 cm prof. - 19,2 L	6	49,20 €
GPP21100	10 cm prof. - 29,5 L	6	58,18 €
GPP21150	15 cm prof. - 44,2 L	6	75,14 €



GN 1/1 - 32,5 x 53 cm

Cubeta GN 1/1 - 32,5 x 53 cm

Código	Descripción	UE	P.V.P./ud.
GNP11020	2 cm prof. - 2,7 L	6	15,73 €
GNP11040	4 cm prof. - 5,6 L	6	17,83 €
GNP11055	5,5 cm prof. - 7 L	6	18,87 €
GNP11065	6,5 cm prof. - 9,1 L	6	19,19 €
GNP11100	10 cm prof. - 13,9 L	6	23,39 €
GNP11150	15 cm prof. - 20,8 L	6	33,36 €
GNP11200	20 cm prof. - 28 L	6	38,99 €

Recipiente perforado GN 1/1 - 32,5 x 53 cm

Código	Descripción	UE	P.V.P./ud.
GPP11020	2 cm - 2,7 L	6	23,43 €
GPP11040	4 cm - 5,6 L	6	24,59 €
GPP11065	6,5 cm - 9,1 L	6	27,77 €
GPP11100	10 cm - 13,9 L	6	33,59 €
GPP11150	15 cm - 20,8 L	6	45,92 €
GND11000	Fondo perforado	6	17,74 €

Tapa GN 1/1 - 32,5 x 53 cm

Código	Descripción	UE	P.V.P./ud.
GNL11000	Normal	6	15,92 €
GNLN11000	Con muesca	6	17,66 €
GXL11000	Con junta de silicona	6	75,54 €



Todos los precios mostrados son P.V.P. unitario.

Línea GN de acero inoxidable para horno (cont.)



GN 2/3 - 32,5 x 35,4 cm



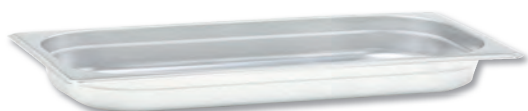
Cubeta GN 2/3 - 32,5 x 35,4 cm

Código	Descripción	UE	P.V.P./ud.
GNP23020	2 cm prof. - 1,7 L	6	12,82 €
GNP23065	6,5 cm prof. - 5,8 L	6	17,89 €
GNP23100	10 cm prof. - 9,2 L	6	23,95 €
GNP23150	15 cm prof. - 13,3 L	6	28,08 €
GNP23200	20 cm prof. - 18,4 L	6	35,37 €
GND23000	Fondo perforado	6	12,82 €

Tapa GN 2/3 - 32,5 x 35,4 cm

Código	Descripción	UE	P.V.P./ud.
GNL23000	Normal	6	11,96 €

GN 2/4 - 53 x 16,2 cm



Cubeta GN 2/4 - 53 x 16,2 cm

Código	Descripción	UE	P.V.P./ud.
GNP24040	4 cm prof. - 2,4 L	6	16,81 €
GNP24065	6,5 cm prof. - 4 L	6	18,46 €
GNP24100	10 cm prof. - 6,2 L	6	24,37 €
GNP24150	15 cm prof. - 9,2 L	6	34,08 €

GN 1/2 - 26,5 x 32,5 cm



Cubeta GN 1/2 - 32,5 x 26,5 cm

Código	Descripción	UE	P.V.P./ud.
GNP12020	2 cm prof. - 1,2 L	6	9,03 €
GNP12040	4 cm prof. - 2,5 L	6	10,46 €
GNP12065	6,5 cm prof. - 4,1 L	6	12,72 €
GNP12100	10 cm prof. - 6,4 L	6	15,38 €
GNP12150	15 cm prof. - 9,4 L	6	20,67 €
GNP12200	20 cm prof. - 12,4 L	6	23,51 €

Recipiente perforado GN 1/2 - 32,5 x 26,5 cm

Código	Descripción	UE	P.V.P./ud.
GPP12065	6,5 cm - 4,1 L	6	21,39 €
GPP12100	10 cm - 6,4 L	6	25,67 €
GPP12150	15 cm - 9,4 L	6	33,16 €
GND12000	Fondo perforado	6	10,28 €

Tapa GN 1/2 - 32,5 x 26,5 cm

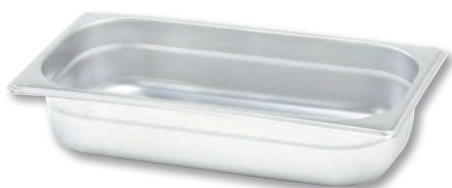
Código	Descripción	UE	P.V.P./ud.
GNL12000	Normal	6	7,89 €
GNLN12000	Con muesca	6	11,65 €

Todos los artículos resaltados en **negrita** son productos en stock habitual. Consultar colores disponibles.

■ Línea GN de acero inoxidable para horno (cont.)



GN 1/3 - 17,6 x 32,5 cm



Cubeta GN 1/3 - 32,5 x 17,6 cm

Código	Descripción	UE	P.V.P./ud.
GNP13040	4 cm prof. - 1,9 L	6	9,31 €
GNP13065	6,5 cm prof. - 2,6 L	6	9,42 €
GNP13100	10 cm prof. - 3,3 L	6	12,12 €
GNP13150	15 cm prof. - 5,8 L	6	16,49 €
GNP13200	20 cm prof. - 7,6 L	6	19,30 €
GND13000	Fondo perforado	6	7,63 €

Tapa GN 1/3 - 32,5 x 17,6 cm

Código	Descripción	UE	P.V.P./ud.
GNL13000	Normal	6	6,63 €
GNLN13000	Con muesca	6	8,93 €

GN 1/4 - 16,2 x 26,5 cm



Cubeta GN 1/4 - 16,2 x 26,5 cm

Código	Descripción	UE	P.V.P./ud.
GNP14065	6,5 cm prof. - 1,8 L	6	9,37 €
GNP14100	10 cm prof. - 2,8 L	6	10,69 €
GNP14150	15 cm prof. - 4,2 L	6	13,89 €
GNP14200	20 cm prof. - 5,6 L	6	17,74 €

Tapa GN 1/4 - 16,2 x 26,5 cm

Código	Descripción	UE	P.V.P./ud.
GNL14000	Normal	6	6,12 €

GN 1/6 - 16,2 x 17,6 cm



Cubeta GN 1/6 - 16,2 x 17,6 cm

Código	Descripción	UE	P.V.P./ud.
GNP16065	6,5 cm prof. - 1,1 L	6	6,37 €
GNP16100	10 cm prof. - 1,8 L	6	8,15 €
GNP16150	15 cm prof. - 2,5 L	6	9,76 €
GNP16200	20 cm prof. - 3,2 L	6	14,39 €

Tapa GN 1/6 - 16,2 x 17,6 cm

Código	Descripción	UE	P.V.P./ud.
GNL16000	Normal	6	4,24 €
GNLN16000	Con muesca	6	5,42 €

Todos los precios mostrados son P.V.P. unitario.

Línea GN de acero inoxidable para horno (cont.)



GN 1/9 - 10,8 x 17,6 cm

Cubeta GN 1/9 - 10,8 x 17,6 cm

Código	Descripción	UE	P.V.P./ud.
GNP19065	6,5 cm prof. - 0,6 L	6	5,11 €
GNP19100	10 cm prof. - 0,9 L	6	6,55 €

Tapa GN 1/9 - 10,8 x 17,6 cm

Código	Descripción	UE	P.V.P./ud.
GNL19000	Normal	6	3,73 €
GNLN19000	Con muesca	6	4,76 €



Línea GN de aluminio para horno



Cubeta GN 1/1

Código	Descripción	UE	P.V.P./ud.
182C20	2 cm prof.	1	27,38 €
182C65	6,5 cm prof.	1	32,00 €
182C100	10 cm prof.	1	35,11 €

Bandeja con revestimiento interior y exterior B-Cristal

Código	Descripción	UE	P.V.P./ud.
182SS20	GN 1/1 - 2 cm prof.	1	65,94 €
182SS40	GN 1/1 - 4 cm prof.	1	72,93 €
182SS60	GN 1/1 - 6 cm prof.	1	78,76 €
282SS20	GN 1/2 - 2 cm prof.	1	51,83 €
282SS40	GN 1/2 - 4 cm prof.	1	62,47 €
282SS60	GN 1/2 - 6 cm prof.	1	68,16 €

Bandeja microperforada

Código	Descripción	UE	P.V.P./ud.
182MF1/1	GN 1/1 - 2 cm prof.	1	37,42 €
182MFB	GN 1/1 - 2 cm prof. - con guía	1	41,50 €
182MFS1/1	GN 1/1 - 2 cm prof. - con antiadherente	1	60,58 €
182MFBS	GN 1/1 - 2 cm prof. - con guía - con antiadherente	1	67,40 €

Fuente

Código	Descripción	UE	P.V.P./ud.
1821/1-20	GN 1/1 - 2 cm prof.	1	18,65 €
1821/1-40	GN 1/1 - 4 cm prof.	1	20,62 €
1821/1-65	GN 1/1 - 6,5 cm prof.	1	23,73 €
182F1/1	GN 1/1 - 2 cm prof. - perforada	1	21,58 €

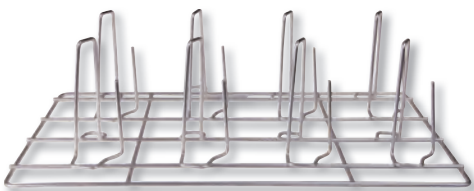


Modelos compatibles y apilables con los recipientes GN CAMBRO. Se pueden usar con las tapas herméticas CAMBRO 10CWGL.



Todos los artículos resaltados en **negrita** son productos en stock habitual. Consultar colores disponibles.

■ Línea GN de aluminio para horno (cont.)



Bandeja para asar pollos

Código	Descripción	UE	P.V.P./ud.
182C1/1	GN 1/1	1	69,82 €



Placa para baguettes - microperforada

Código	Descripción	UE	P.V.P./ud.
49B53	GN 1/1 - 2 cm prof.	1	64,06 €
49B60	60 x 40 x 3,5 cm prof.	1	64,49 €



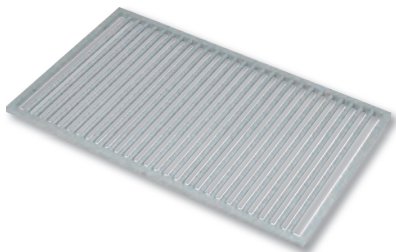
Bandeja con revestimiento de antiadherente

Código	Descripción	UE	P.V.P./ud.
182S1/1-20	GN 1/1 - 2 cm prof.	1	43,01 €
182S1/1-40	GN 1/1 - 4 cm prof.	1	47,44 €
182S1/1-65	GN 1/1 - 6,5 cm prof.	1	53,27 €



Bandeja con moldes

Código	Descripción	UE	P.V.P./ud.
1831/1	GN 1/1 - 6 moldes de 125 mm Ø	1	49,89 €
1832/1	GN 2/1 - 12 moldes de 125 mm Ø	1	82,43 €
183S1/1	GN 1/1 - 6 moldes de 125 mm Ø - negra	1	89,07 €
183S2/1	GN 2/1 - 12 moldes de 125 mm Ø - negra	1	134,20 €



Parrilla con revestimiento antiadherente B-Cristal

Código	Descripción	UE	P.V.P./ud.
182G1/1	53 x 32,5 cm	1	117,62 €
182G2/1	65 x 53 cm	1	240,32 €
182G2/3	35,4 x 32,5 cm	1	163,86 €

■ Barras separadoras universales

Barras de acero inoxidable con acabado de espejo. Las barras ofrecen opciones para dividir la mesa de cocina y que quepa en ella todas las fuentes de servicio de comida.

CWA12

Barra separadora

33 cm

 12

2,34 €

 INOX.



CWA20

Barra separadora

53,5 cm

 12

3,58 €

 INOX.

Todos los precios mostrados son P.V.P. unitario.

Recipientes GN de polipropileno

El polipropileno es un plástico traslúcido, económico, muy popular en su uso en hostelería. Los recipientes GN de polipropileno de CAMBRO son una opción ideal para presupuestos más ajustados, disfrutando en todo momento de la garantía de calidad de CAMBRO. Las tapas opcionales pueden ser sencillas o semi-herméticas y también existen coladores de polipropileno. **Resiste temperaturas desde -40 °C hasta 70 °C.**



GN 1/1 - 32,5 x 53 cm



Recipiente GN 1/1 - 32,5 x 53 cm

Código	Descripción	Colores	UE	P.V.P./ud.
12PP	6,5 cm prof. - 8,5 L	190	6	10,15 €
14PP	10 cm prof. - 13 L	190	6	10,90 €
16PP	15 cm prof. - 19,5 L	190	6	13,20 €
18PP	20 cm prof. - 25,6 L	190	6	17,00 €
10PPD	Fondo para drenaje	190	6	9,15 €

Tapa GN 1/1 - 32,5 x 53 cm

Código	Descripción	Colores	UE	P.V.P./ud.
10PPCH	Con asa	190	6	8,80 €
10PPCWSC	Hermética	190	6	8,60 €

GN 1/2 - 26,5 x 32,5 cm



Recipiente GN 1/2 - 26,5 x 32,5 cm

Código	Descripción	Colores	UE	P.V.P./ud.
22PP	6,5 cm prof. - 3,9 L	190	6	6,05 €
24PP	10 cm prof. - 5,9 L	190	6	6,25 €
26PP	15 cm prof. - 8,9 L	190	6	8,00 €
28PP	20 cm prof. - 11,7 L	190	6	9,85 €
20PPD	Fondo para drenaje	190	6	4,35 €

Tapa GN 1/2 - 26,5 x 32,5 cm

Código	Descripción	Colores	UE	P.V.P./ud.
20PPCH	Con asa	190	6	6,00 €
20PPCWSC	Hermética	190	6	5,15 €

GN 1/3 - 17,6 x 32,5 cm



Recipiente GN 1/3 - 17,6 x 32,5 cm

Código	Descripción	Colores	UE	P.V.P./ud.
32PP	6,5 cm prof. - 2,4 L	190	6	3,90 €
34PP	10 cm prof. - 3,6 L	190	6	4,60 €
36PP	15 cm prof. - 5,3 L	190	6	5,90 €
30PPD	Fondo para drenaje	190	6	4,60 €

Tapa GN 1/3 - 17,6 x 32,5 cm

Código	Descripción	Colores	UE	P.V.P./ud.
30PPCH	Con asa	190	6	4,68 €
30PPCHN	Con muesca y asa	190	6	5,15 €
30PPCWSC	Hermética	190	6	3,95 €

Todos los precios mostrados son P.V.P. unitario.

Recipientes GN de polipropileno (cont.)

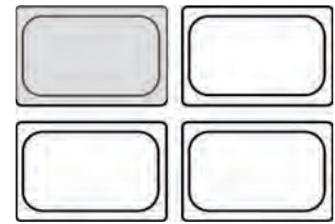
GN 1/4 - 16,2 x 26,5 cm



46PP



44PP



Recipiente GN 1/4 - 16,2 x 26,5 cm

Código	Descripción	Colores	UE	P.V.P./ud.
42PP	6,5 cm prof. - 1,7 L	190	6	3,70 €
44PP	10 cm prof. - 2,5 L	190	6	3,90 €
46PP	15 cm prof. - 3,7 L	190	6	4,75 €
40PPD	Fondo para drenaje	190	6	3,35 €

Tapa GN 1/4 - 16,2 x 26,5 cm

Código	Descripción	Colores	UE	P.V.P./ud.
40PPCH	Con asa	190	6	4,11 €
40PPCWSC	Hermética	190	6	3,50 €

GN 1/6 - 16,2 x 17,6 cm



66PP



64PP



Recipiente GN 1/6 - 16,2 x 17,6 cm

Código	Descripción	Colores	UE	P.V.P./ud.
62PP	6,5 cm prof. - 1 L	190	6	2,40 €
64PP	10 cm prof. - 1,5 L	190	6	2,75 €
66PP	15 cm prof. - 2,2 L	190	6	3,40 €
60PPD	Fondo para drenaje	190	6	2,20 €

Tapa GN 1/6 - 16,2 x 17,6 cm

Código	Descripción	Colores	UE	P.V.P./ud.
60PPCH	Con asa	190	6	3,61 €
60PPCHN	Con muesca y asa	190	6	3,93 €
60PPCWSC	Hermética	190	6	2,70 €

GN 1/9 - 10,8 x 17,6 cm



94PP



Recipiente GN 1/9 - 10,8 x 17,6 cm

Código	Descripción	Colores	UE	P.V.P./ud.
92PP	6,5 cm prof. - 0,57 L	190	6	3,45 €
94PP	10 cm prof. - 0,85 L	190	6	3,60 €
90PPD	Fondo para drenaje	190	6	1,70 €

Tapa GN 1/9 - 10,8 x 17,6 cm

Código	Descripción	Colores	UE	P.V.P./ud.
90PPC	Plana	190	6	3,71 €
90PPCWSC	Hermética	190	6	2,45 €

Todos los artículos resaltados en **negrita** son productos en stock habitual. Consultar colores disponibles.

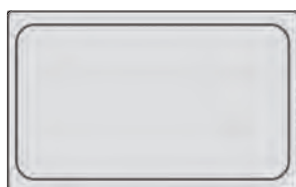
Recipientes GN de policarbonato

DBMARK, que introdujo los recipientes Gastronorm de policarbonato en España, y CAMBRO, que participó en el perfeccionamiento de la norma GN EN-631, ofrecen la mayor gama de productos GN de plástico. Utilice los recipientes GN de policarbonato para almacenar y transportar sus alimentos. Elija la tapa más adecuada, según sus necesidades y, si es preciso, utilice los coladores y fondos perforados GN. Algunos modelos también están disponibles en color negro.

También disponible sin BPA
Consulte precios



GN 1/1 - 32,5 x 53 cm



Código	Descripción	Colores	UE	P.V.P./ud.
Recipiente GN 1/1 - 32,5 x 53 cm				
12CW	6,5 cm prof. - 8,5 L	135 □	6	11,50 €
12CW	6,5 cm prof. - 8,5 L	148 □ 110 ■	6	13,59 €
14CW	10 cm prof. - 13 L	135 □	6	14,63 €
14CW	10 cm prof. - 13 L	148 □ 110 ■	6	16,72 €
16CW	15 cm prof. - 19,5 L	135 □	6	17,87 €
16CW	15 cm prof. - 19,5 L	148 □ 110 ■	6	19,96 €
18CW	20 cm prof. - 25,6 L	135 □	6	22,89 €
10CWD	Fondo perforado	135 □	6	11,60 €

Recipiente colador GN 1/1 - 32,5 x 53 cm

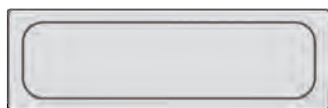
13CLRCW	7,6 cm prof.	135 □	6	24,09 €
15CLRCW	12,7 cm prof.	135 □	6	29,16 €

Tapa GN 1/1 - 32,5 x 53 cm

10CWC	Plana	135 □	6	11,23 €
10CWCH	Con asa	135 □	6	10,19 €
10CWCH	Con asa	110 ■	6	12,28 €
10CWCHN	Con muesca y asa	135 □	6	12,02 €
10CWGL	Hermética policarbonato	135 □	6	29,42 €
10PPCWSC	Hermética polipropileno	190 □	6	8,60 €

Las tapas PPCWSC son válidas tanto para cubetas de policarbonato como para cubetas de polipropileno

GN 1/2 largo - 16,2 x 65 cm



Código	Descripción	Colores	UE	P.V.P./ud.
Recipiente GN 1/2 largo - 16,2 x 53 cm				
22LPCW	6,5 cm prof. - 3 L	135 □	6	11,40 €
22LPCW	6,5 cm prof. - 3 L	148 □ 110 ■	6	13,49 €
24LPCW	10 cm prof. - 5 L	135 □	6	14,11 €
24LPCW	10 cm prof. - 5 L	148 □ 110 ■	6	16,20 €
20LPCWD	Fondo perforado	135 □	6	8,52 €

Tapa GN 1/2 largo - 16,2 x 53 cm

20LPCWC	Plana	135 □	6	12,28 €
----------------	-------	-------	---	---------

Todos los precios mostrados son P.V.P. unitario.

Recipientes GN de policarbonato (cont.)



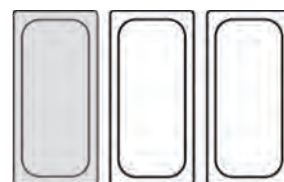
GN 1/2 - 26,5 x 32,5 cm

Código	Descripción	Colores	UE	P.V.P./ud.
Recipiente GN 1/2 - 26,5 x 32,5 cm				
22CW	6,5 cm prof. - 3,9 L	135 □	6	6,74 €
22CW	6,5 cm prof. - 3,9 L	148 □ 110 ■	6	8,31 €
24CW	10 cm prof. - 5,9 L	135 □	6	8,36 €
24CW	10 cm prof. - 5,9 L	148 □ 110 ■	6	9,93 €
26CW	15 cm prof. - 8,9 L	135 □	6	10,84 €
26CW	15 cm prof. - 8,9 L	148 □ 110 ■	6	12,40 €
28CW	20 cm prof. - 11,7 L	135 □	6	13,53 €
20CWD	Fondo perforado	135 □	6	3,81 €
Recipiente colador GN 1/2 - 26,5 x 32,5 cm				
23CLRCW	7,6 cm prof.	135 □	6	12,54 €
25CLRCW	12,7 cm prof.	135 □	6	16,82 €
Tapa GN 1/2 - 26,5 x 32,5 cm				
20CWC	Plana	135 □	6	5,90 €
20CWCH	Con asa	135 □	6	4,91 €
20CWCH	Con asa	110 ■	6	6,48 €
20CWCHN	Con muesca y asa	135 □	6	7,05 €
20CWL	Con bisagra FlipLid	135 □	6	12,05 €
20CWLN	FlipLid con muesca	135 □	6	12,05 €
20CWGL	Hermética policarbonato	135 □	6	20,90 €
20PPCWSC	Hermética polipropileno	190 □	6	5,15 €



GN 1/3 - 17,6 x 32,5 cm

Código	Descripción	Colores	UE	P.V.P./ud.
Recipiente GN 1/3 - 17,6 x 32,5 cm				
32CW	6,5 cm prof. - 2,4 L	135 □	6	5,23 €
32CW	6,5 cm prof. - 2,4 L	148 □ 110 ■	6	6,27 €
34CW	10 cm prof. - 3,6 L	135 □	6	6,74 €
34CW	10 cm prof. - 3,6 L	148 □ 110 ■	6	7,79 €
36CW	15 cm prof. - 5,3 L	135 □	6	8,05 €
36CW	15 cm prof. - 5,3 L	148 □ 110 ■	6	9,09 €
38CW	20 cm prof. - 6,9 L	135 □	6	11,08 €
38CW	20 cm prof. - 6,9 L	148 □ 110 ■	6	12,12 €
30CWD	Fondo perforado	135 □	6	3,92 €
Recipiente colador GN 1/3 - 17,6 x 32,5 cm				
33CLRCW	7,6 cm prof.	135 □	6	10,87 €
35CLRCW	12,7 cm prof.	135 □	6	12,59 €
Tapa GN 1/3 - 17,6 x 32,5 cm				
30CWC	Plana	135 □	6	4,28 €
30CWCH	Con asa	135 □	6	3,66 €
30CWCH	Con asa	110 ■	6	4,70 €
30CWCHN	Con muesca y asa	135 □	6	6,27 €
30CWL	Con bisagra FlipLid	135 □	6	10,20 €
30CWLN	FlipLid con muesca	135 □	6	10,20 €
30CWGL	Hermética policarbonato	135 □	6	14,94 €
30PPCWSC	Hermética polipropileno	190 □	6	3,95 €

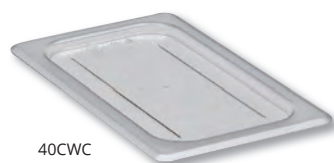


Todos los artículos resaltados en **negrita** son productos en stock habitual. Consultar colores disponibles.

Recipientes GN de policarbonato (cont.)



GN 1/4 - 16,2 x 26,5 cm



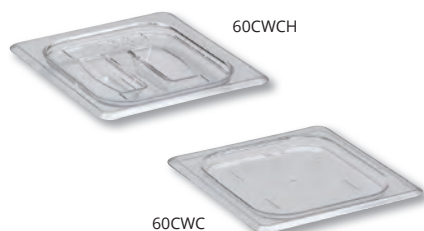
Código	Descripción	Colores	UE	P.V.P./ud.
Recipiente GN 1/4 - 16,2 x 26,5 cm				
42CW	6,5 cm prof. - 1,7 L	135 □	6	6,17 €
42CW	6,5 cm prof. - 1,7 L	148 □ 110 ■	6	6,84 €
44CW	10 cm prof. - 2,5 L	135 □	6	6,22 €
44CW	10 cm prof. - 2,5 L	148 □ 110 ■	6	7,26 €
46CW	15 cm prof. - 3,7 L	135 □	6	7,26 €
46CW	15 cm prof. - 3,7 L	148 □ 110 ■	6	8,31 €
40CWD	Fondo perforado	135 □	6	4,18 €

Tapa GN 1/4 - 16,2 x 26,5 cm

40CWC	Plana	135 □	6	3,79 €
40CWCH	Con asa	135 □	6	3,29 €
40CWCH	Con asa	110 ■	6	4,02 €
40CWCHN	Con muesca y asa	135 □	6	4,13 €
40PPCWSC	Hermética polipropileno	190 □	6	3,50 €



GN 1/6 - 16,2 x 17,6 cm



Código	Descripción	Colores	UE	P.V.P./ud.
Recipiente GN 1/6 - 16,2 x 17,6 cm				
62CW	6,5 cm prof. - 1 L	135 □	6	3,43 €
62CW	6,5 cm prof. - 1 L	148 □ 110 ■	6	4,05 €
64CW	10 cm prof. - 1,5 L	135 □	6	3,97 €
64CW	10 cm prof. - 1,5 L	148 □ 110 ■	6	4,49 €
66CW	15 cm prof. - 2,2 L	135 □	6	5,21 €
66CW	15 cm prof. - 2,2 L	148 □ 110 ■	6	5,74 €
60CWD	Fondo perforado	135 □	6	2,38 €

Recipiente colador GN 1/6 - 16,2 x 17,6 cm

63CLRCW	7,6 cm prof.	135 □	6	6,53 €
65CLRCW	12,7 cm prof.	135 □	6	8,67 €

Tapa GN 1/6 - 16,2 x 17,6 cm

60CWC	Plana	135 □	6	3,03 €
60CWCH	Con asa	135 □	6	2,82 €
60CWCH	Con asa	110 ■	6	3,34 €
60CWCHN	Con muesca y asa	135 □	6	3,45 €
60CWL	Con bisagra FlipLid	135 □	6	5,67 €
60CWLN	FlipLid con muesca	135 □	6	5,67 €
60CWGL	Hermética policarbonato	135 □	6	10,97 €
60PPCWSC	Hermética polipropileno	190 □	6	2,70 €

Todos los precios mostrados son P.V.P. unitario.



GN 1/8 - 16,2 x 13,2 cm

Código	Descripción	Colores	UE	P.V.P./ud.
Recipiente GN 1/8 - 16,2 x 13,2 cm				
82CW	6,5 cm prof. - 0,66 L	135 □	6	4,96 €
84CW	10 cm prof. - 1 L	135 □	6	5,80 €
86CW	15 cm prof. - 1,46 L	135 □	6	7,63 €
80CWD	Fondo perforado	135 □	6	2,09 €
Tapa GN 1/8 - 16,2 x 13,2 cm				
80CWC	Plana	135 □	6	4,18 €
80CWCH	Con asa	135 □	6	4,60 €
80CWCHN	Con muesca y asa	135 □	6	4,60 €
80PPCWSC	Hermética polipropileno	135 □	6	2,53 €



GN 1/9 - 10,8 x 17,6 cm

Código	Descripción	Colores	UE	P.V.P./ud.
Recipiente GN 1/9 - 10,8 x 17,6 cm				
92CW	6,5 cm prof. - 0,57 L	135 □	6	3,50 €
92CW	6,5 cm prof. - 0,57 L	148 □ 110 ■	6	4,02 €
94CW	10 cm prof. - 0,85 L	135 □	6	4,18 €
94CW	10 cm prof. - 0,85 L	148 □ 110 ■	6	4,70 €
90CWD	Fondo perforado	135 □	6	1,99 €
Tapa GN 1/9 - 10,8 x 17,6 cm				
90CWC	Plana	135 □	6	2,79 €
90CWCN	Con muesca	135 □	6	4,18 €
90PPCWSC	Hermética polipropileno	135 □	6	2,45 €



90CWCN



90CWC



90PPCWSC

Recipientes coladores de policarbonato



Enjuague



Drene



Guarde

Todos los artículos resaltados en **negrita** son productos en stock habitual. Consultar colores disponibles.

Guía para seleccionar la tapa adecuada



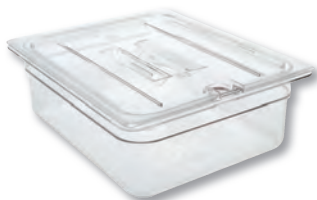
Tapa plana policarbonato

Disponible para todos los tamaños de recipientes. La tapa plana permite visualizar el producto y preservarlo del ambiente.



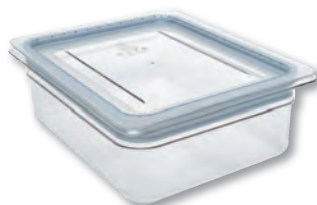
Tapa policarbonato con asa

El asa moldeada proporciona un agarre seguro. Facilita el acceso al producto utilizando una sola mano. Disponible en negro para preservar los alimentos de la luz.



Tapa con muesca y asa

Permite un fácil acceso para palas y cucharas. Ideal para alimentos perecederos, que necesitan la humedad del aire para su conservación.



Tapa hermética policarbonato

Tapa hermética con junta de silicona imprescindible para el transporte de comida tanto caliente como en frío en contenedores isotérmicos.



Tapa hermética polipropileno

Cuenta con una junta interna que proporciona resistencia superior a los derrames. Translúcida, permite la identificación del contenido.



Tapa con bisagra y muesca FlipLid

La muesca es necesaria para ventilar los productos perecederos, ya que necesitan la recirculación del aire en el frigorífico, prolongando así su vida.



Tapa con bisagra FlipLid

Permite acceder al producto sin quitar la tapa, evitando la contaminación cruzada. Ideal para mesas de preparación (ensaladas, postres).

Todos los precios mostrados son P.V.P. unitario.

Etiquetas disolubles de rotación de alimentos

- La etiqueta y el adhesivo se disuelven en menos de 30 segundos.
- Póngalos bajo agua corriente, caliente o fría, o métalos en el lavavajillas.
- Resisten temperaturas de hasta -40 °C.
- Resisten altas temperaturas de hasta 93 °C durante 4 horas.
- 100 % disolubles y biodegradables.



DISOLUBLES



23SLINB250



1252SLINB250

Etiqueta disoluble

Código	Descripción	UE	P.V.P./ud.
1252SLINB250	24 rollos de 250 etiq. - 3 x 5 cm	1	429,60 €
23SLINB250	24 rollos de 250 etiq. - 5 x 7,6 cm	1	865,35 €
SLL30	100 folios de 30 etiq. - formato USA	1	228,30 €



SLL30



Se disuelven completamente de cualquier recipiente al colocarlos bajo un chorro de agua o al meterlos al lavavajillas.



Eliminan el residuo pegajoso y evitan la contaminación cruzada. ¡No hay que rasparlas para quitarlas!

Etiquetas despegables de rotación de alimentos

- Se pegan y despegan antes del lavado con gran facilidad.
- Soportan temperaturas de -40 °C hasta 71 °C.
- Permiten un sistema personalizado y una perfecta gestión de inventario.



DESPEGABLES

Etiqueta despegable DÍAS

Código	Descripción	UE	P.V.P./ud.
SR101R	Rollo de 1000 etiquetas LUNES - 2,5 x 2,5 cm	6	8,55 €
SR102R	Rollo de 1000 etiquetas MARTES - 2,5 x 2,5 cm	6	8,55 €
SR103R	Rollo de 1000 etiquetas MIÉRCOLES - 2,5 x 2,5 cm	6	8,55 €
SR104R	Rollo de 1000 etiquetas JUEVES - 2,5 x 2,5 cm	6	8,55 €
SR105R	Rollo de 1000 etiquetas VIERNES - 2,5 x 2,5 cm	6	8,55 €
SR106R	Rollo de 1000 etiquetas SÁBADO - 2,5 x 2,5 cm	6	8,55 €
SR107R	Rollo de 1000 etiquetas DOMINGO - 2,5 x 2,5 cm	6	8,55 €



Todos los precios mostrados son P.V.P. unitario.

Etiquetas despegables de rotación de alimentos (cont.)



Etiqueta despegable DÍAS

Código	Descripción	UE	P.V.P./ud.
SRIDU2201	Rollo de 500 etiq. LUNES - 5 x 5 cm	6	12,15 €
SRIDU2202	Rollo de 500 etiq. MARTES - 5 x 5 cm	6	12,15 €
SRIDU2203	Rollo de 500 etiq. MIÉRCOLES - 5 x 5 cm	6	12,15 €
SRIDU2204	Rollo de 500 etiq. JUEVES - 5 x 5 cm	6	12,15 €
SRIDU2205	Rollo de 500 etiq. VIERNES - 5 x 5 cm	6	12,15 €
SRIDU2206	Rollo de 500 etiq. SÁBADO - 5 x 5 cm	6	12,15 €
SRIDU2207	Rollo de 500 etiq. DOMINGO - 5 x 5 cm	6	12,15 €



Etiqueta despegable especial

Código	Descripción	UE	P.V.P./ud.
RUF2	Rollo de 500 etiq. trilingüe USE FIRST - 5 cm Ø	6	12,15 €



LL7R-2



LL1R-2-12M

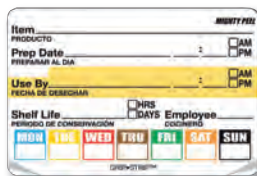


SR100-KIT-M

No incluye etiquetas

Dispensador + etiquetas

Código	Descripción	UE	P.V.P./ud.
LL7R-2	Para 7 rollos de etiquetas de 5 cm	1	71,55 €
LL1R-2-12M	Para 1 rollo de etiquetas de 2,5 ó 5 cm	1	47,70 €
SR100-KIT-M	Kit 7 rollos de etiquetas + dispensador	1	73,44 €



DPIPUS23R

Etiqueta despegable Semanal

Código	Descripción	UE	P.V.P./ud.
DPIPUS23R	Etiqueta despegable para 7 días de la semana - 5 x 8 cm 500 etiquetas por rollo	1	30,02 €



Etiqueta despegable ALÉRGICOS

Código	Descripción	UE	P.V.P./ud.
DBRALG22R	Rollo de 500 etiquetas - 5 x 5 cm	6	15,55 €

- De acuerdo a la nueva reglamentación UE-1169/2011, la etiqueta de alérgenos informa de la presencia de alérgenos en los alimentos.
- Aparecen los 14 grupos de alérgenos claramente especificados.

Todos los artículos resaltados en **negrita** son productos en stock habitual. Consultar colores disponibles.

Recipientes Gastronorm de acero inoxidable

Recipientes Gastronorm de acero inoxidable

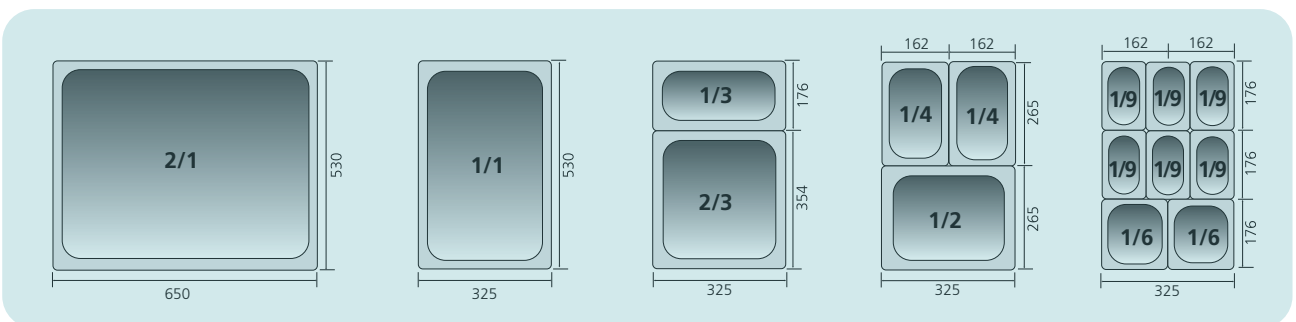
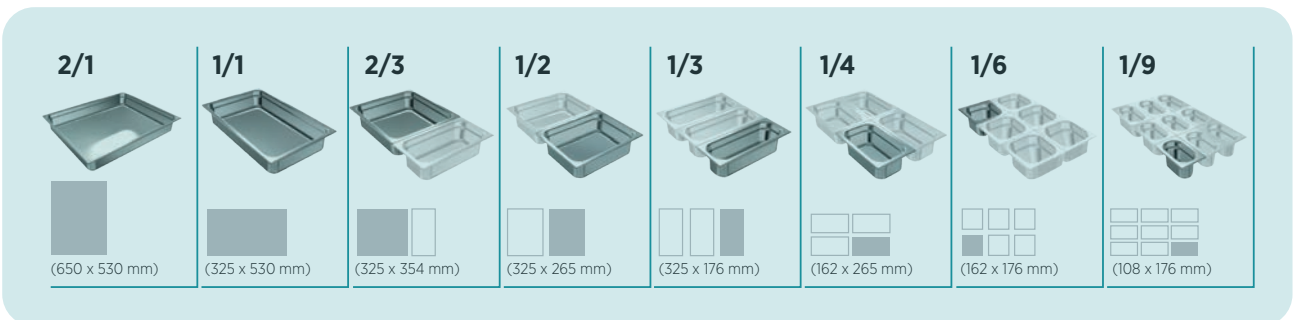
- El sistema de recipientes Gastronorm edenox está basado en los modelos de medidas GN 2/1 (650 x 530 mm) y GN 1/1 (530 x 325 mm). Con estas medidas como base, la gama edenox dispone de las subdivisiones necesarias para que cumpla con los requerimientos de los establecimientos gastronómicos modernos: GN 2/3, GN 1/2, GN 1/3, GN 1/4, GN 1/6, GN 1/9.
- Dicho sistema está diseñado y fabricado bajo la norma europea EN-631.
- La aplicación de esta norma ayuda a que internacionalmente los recipientes Gastronorm se puedan utilizar en cualquier tipo de aparato que esté utilizando dichas dimensiones, (armarios frigoríficos, hornos mixtos, hornos de convección, carros de transporte, self-service, etc.) pudiendo adaptarse a las necesidades de cada establecimiento.
- La rigidez de los bordes, así como su especial embutición, aseguran una perfecta estabilidad en cada aplicación.
- Los amplios radios de las cubetas permiten una mayor facilidad de limpieza y máxima higiene.
- Su pulido electrolítico (electropulido) hace posible una máxima uniformidad en el acabado de todos los modelos.
- Existe un modelo de tapa para cada necesidad (para cubetas lisas, con asas, para cucharón y herméticas). El estudiado diseño de la junta labial vulcanizada de silicona de la tapa hermética hace que el recipiente con comida cierre de una forma segura e higiénica, siendo su margen de temperaturas de -40 °C a +180 °C.
- Las asas retráctiles facilitan la manipulación y el poder apilar recipientes sin pérdida de espacio, garantizando su estabilidad.
- Fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10.



Amplia gama de recipientes GN.









Diferentes tipos de tapas para los recipientes

Medidas y subdivisiones Gastronorm









Cubetas lisas Gastronorm.

Tamaño GN	Profundidad (mm)	Capacidad (Litros)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €		
2/1 	650 x 530 mm	20	6	GN 2/1-20	19000697	35,50	
		40	10,5	GN 2/1-40	19000699	40,70	
		65	18,5	GN 2/1-65	19000700	47,30	
		100	28	GN 2/1-100	19000695	63,00	
		150	42	GN 2/1-150	19000696	84,70	
		200	56,5	GN 2/1-200	19000698	106,00	
1/1 	325 x 530 mm	20	3	GN 1/1-20	19000665	15,90	
		40	5,5	GN 1/1-40	19000666	20,60	
		65	9,5	GN 1/1-65	19000667	21,70	
		100	14	GN 1/1-100	19000668	26,90	
		150	21	GN 1/1-150	19000669	41,00	
		200	28	GN 1/1-200	19000670	51,00	
2/3 	325 x 354 mm	20	1,7	GN 2/3-20	19000703	20,30	
		40	3,2	GN 2/3-40	19000705	20,90	
		65	5,5	GN 2/3-65	19000706	22,60	
		100	8,7	GN 2/3-100	19000701	27,70	
		150	13	GN 2/3-150	19000702	35,20	
		200	18	GN 2/3-200	19000704	41,60	
1/2 	325 x 265 mm	20	1,2	GN 1/2-20	19000672	13,80	
		40	2,2	GN 1/2-40	19000673	14,10	
		65	3,7	GN 1/2-65	19000674	17,00	
		100	6,5	GN 1/2-100	19000675	19,40	
		150	9,5	GN 1/2-150	19000676	27,70	
		200	12,5	GN 1/2-200	19000677	37,00	
1/3 	325 x 176 mm	20	0,8	GN 1/3-20	19000678	12,70	
		40	1,5	GN 1/3-40	19000679	13,30	
		65	2,5	GN 1/3-65	19000680	14,10	
		100	3,7	GN 1/3-100	19000681	18,00	
		150	5,7	GN 1/3-150	19000682	23,10	
		200	7,7	GN 1/3-200	19000683	28,30	
1/4 	162 x 265 mm	20	0,6	GN 1/4-20	19000686	12,70	
		65	1,6	GN 1/4-65	19000688	13,30	
		100	2,8	GN 1/4-100	19000684	17,50	
		150	4,2	GN 1/4-150	19000685	21,20	
		200	5,8	GN 1/4-200	19000687	28,30	
	1/6 	162 x 176 mm	65	1	GN 1/6-65	19000692	12,30
		100	1,8	GN 1/6-100	19000689	13,60	
		150	2,4	GN 1/6-150	19000690	17,10	
		200	2,6	GN 1/6-200	19000691	28,30	
1/9 		108 x 176 mm	65	0,5	GN 1/9-65	19000694	14,40
			100	0,9	GN 1/9-100	19000693	15,20



Cubetas perforadas

Tamaño GN	Profundidad (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €	
2/1 	650 x 530 mm	40	GNO 2/1-40	19000758	63,70
		65	GNO 2/1-65	19000759	80,60
		100	GNO 2/1-100	19000755	123,00
		150	GNO 2/1-150	19000756	176,00
		200	GNO 2/1-200	19000757	215,00
1/1 	325 x 530 mm	40	GNO 1/1-40	19000748	39,10
		65	GNO 1/1-65	19000749	42,50
		100	GNO 1/1-100	19000745	53,20
		150	GNO 1/1-150	19000746	69,20
2/3 	325 x 354 mm	40	GNO 2/3-40	19000763	32,40
		65	GNO 2/3-65	19000764	36,80
		100	GNO 2/3-100	19000760	40,80
		150	GNO 2/3-150	19000761	59,00
		200	GNO 2/3-200	19000762	66,80
1/2 	325 x 265 mm	40	GNO 1/2-40	19000753	29,50
		65	GNO 1/2-65	19000754	28,10
		100	GNO 1/2-100	19000750	42,90
		150	GNO 1/2-150	19000751	49,10
	200	GNO 1/2-200	19000752	63,60	

Tapas normales



Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/1	GNT 1/1	19001931	19,40
2/3	GNT 2/3	19001937	18,70
1/2	GNT 1/2	19001932	13,10
1/3	GNT 1/3	19001933	11,30
1/4	GNT 1/4	19001934	10,50
1/6	GNT 1/6	19001935	9,00
1/9	GNT 1/9	19001936	8,10

Tapas con orificios para asas



Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/1	GNTA 1/1	19001938	22,60
2/3	GNTA 2/3	19001943	19,80
1/2	GNTA 1/2	19001939	15,90
1/3	GNTA 1/3	19001940	14,20
1/4	GNTA 1/4	19001941	12,20
1/6	GNTA 1/6	19001942	11,30



GNTO 1/1

Tapas con orificio para cazo

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/1	GNTO 1/1	19001944	25,60
2/3	GNTO 2/3	19001949	26,60
1/2	GNTO 1/2	19001945	24,10
1/3	GNTO 1/3	19001946	16,60
1/4	GNTO 1/4	19001947	15,70
1/6	GNTO 1/6	19001948	14,10



GNTH 1/1

Tapas con junta hermética

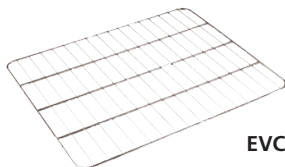
Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/1	GNTH 1/1	19001926	67,00
2/3	GNTH 2/3	19001930	54,40
1/2	GNTH 1/2	19001927	45,80
1/3	GNTH 1/3	19001928	43,60
1/4	GNTH 1/4	19001929	43,20



EVI 1/1

Estantes de varilla de acero inoxidable

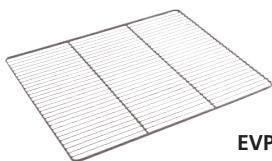
Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
2/1	EVI 2/1	19001000	40,30
1/1	EVI 1/1	19000999	20,00
60 x 40 cm	EVI 64	19001001	27,90



EVC 2/1

Estantes de varilla cromada

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
2/1	EVC 2/1	19000997	23,40
1/1	EVC 1/1	19000996	16,10
60 x 40 cm	EVC 64	19000998	22,90



EVP 2/1

Estantes de varilla plastificada (color gris)

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
2/1	EVP 2/1	19001003	18,60
1/1	EVP 1/1	19001002	11,90



GNQ 1/1-65

Cubetas con recubrimiento antiadherente

- Cubetas Gastronorm con **recubrimiento antiadherente** Quantum 7304.
- Quantum es un recubrimiento antiadherente y resistente de alta calidad para utilización específica en artículos de preparación de comidas.
- Recomendado para utilización en la cocción de productos en hornos a convección, hornos mixtos, etc.
- Temperatura máxima de utilización: -195 °C a + 315 °C.

Tamaño GN	Profundidad (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/1	20	GNQ 1/1-20	19000709	68,10
	40	GNQ 1/1-40	19000708	66,20
	65	GNQ 1/1-65	19000710	90,30



GNF 1/1

Fondos perforados

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/1	GNF 1/1	19001706	42,70
1/2	GNF 1/2	19001707	28,60
1/3	GNF 1/3	19001127	27,90



Ancho del perfil 17 mm

GND 1/1

Perfiles divisorios

Largo perfil (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
530	GND 2/1	19001533	18,00
325	GND 1/1	19001532	15,20

Cubetas de helados



GH 4

Medidas (mm)	Capacidad (Litros)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
265 x 160 x 150	4	GH 4	19000718	22,00
360 x 165 x 120	5	GH 5	19000719	19,60
360 x 165 x 150	7	GH 7	19000720	25,00
360 x 165 x 180	9	GH 9	19000721	27,40
210 x 200 x 200	7	GHC 4	19000722	33,60
360 x 165	Tapa	GHT	19000723	8,80



GNC-14

Contenedor cubertero

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/4	GNC 14	19000555	32,30

Lavaporcionador

- Cubeta encastrable para el lavado de los porcionadores de helado.
- En la parte inferior incorpora 1 entrada de agua (G 3/8") y una de salida (G 1/2").
- Fabricado totalmente en acero inoxidable 18/10.



CLP-12

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Med.orificio encastre (mm)	P.V.P. Euros €
CLP-12	19003021	110 x 270 x 145	100 x 260	60,00

Recipiente recoge-cubiertos de polipropileno

- Medidas **GN 1/1** con 4 compartimentos.
- Temperatura de utilización: -30 °C a + 100 °C.

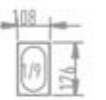
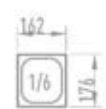
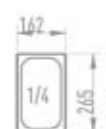


RC-1/1

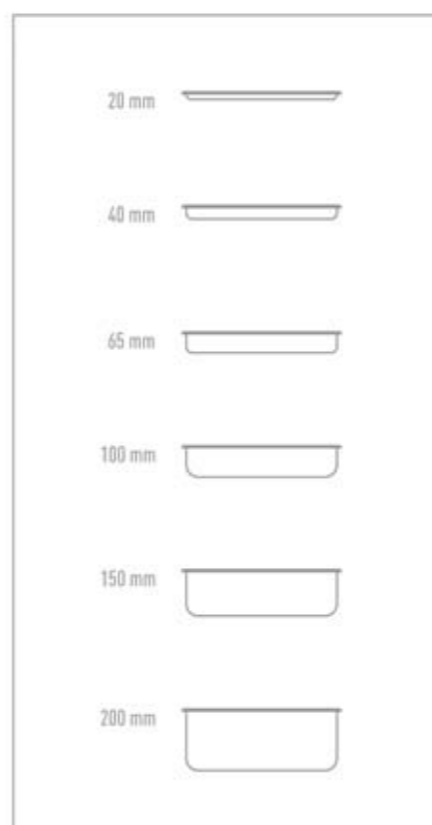
Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
RC-1/1	19001660	530 x 325 x 100	14,30



- Fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10 .
- Los recipientes Gastronorm ERATOS destacan por su alta calidad y durabilidad.
- Cantos de gran estabilidad y libres de rebabas.
- Máxima higiene y robustez gracias a los amplios radios interiores.
- Resistentes a temperaturas entre -40°C y +280 °C.
- Diseñados y fabricados bajo la norma de estandarización europea EN-631.
- La gama Gastronorm dispone de amplitud.
- Los modelos GNA incluyen asas retráctiles que facilitan el transporte.
- Son apilables sin pérdida de espacio.



PROFUNDIDADES GN



CUBETAS LISAS



CUBETAS CON ASAS



Tamaño	Profundidad (mm.)	Capacidad (L)	Modelo	P.V.P. (€)	Modelo	P.V.P. (€)
GN 2/1 646x530 mm	20	5,0	GN2/1-20	39,20		
	40	10,0	GN2/1-40	43,70		
	65	18,5	GN2/1-65	50,80	GNA2/1-65	57,00
	100	28,5	GN2/1-100	60,90	GNA2/1-100	66,40
	150	42,5	GN2/1-150	93,80	GNA2/1-150	113,00
	200	57,5	GN2/1-200	116,70	GNA2/1-200	131,00
GN 1/1 325x530 mm	20	3,0	GN1/1-20	17,50		
	40	5,0	GN1/1-40	20,60		
	65	9,0	GN1/1-65	23,30	GNA1/1-65	31,00
	100	14,0	GN1/1-100	29,90	GNA1/1-100	37,30
	150	21,0	GN1/1-150	44,50	GNA1/1-150	54,30
	200	28,0	GN1/1-200	51,60	GNA1/1-200	68,80
GN 2/3 325x352 mm	20	1,5	GN2/3-20	21,80		
	40	3,0	GN2/3-40	22,50		
	65	5,5	GN2/3-65	24,40	GNA2/3-65	32,60
	100	9,0	GN2/3-100	29,80	GNA2/3-100	38,80
	150	13,0	GN2/3-150	37,70	GNA2/3-150	46,30
	200	18,0	GN2/3-200	44,70	GNA2/3-200	53,30
GN 1/2 325x265 mm	20	1,3	GN1/2-20	14,80		
	40	2,0	GN1/2-40	15,60		
	65	4,5	GN1/2-65	16,50	GNA1/2-65	24,90
	100	6,0	GN1/2-100	21,40	GNA1/2-100	29,50
	150	9,0	GN1/2-150	29,80	GNA1/2-150	39,30
	200	12,5	GN1/2-200	36,80	GNA1/2-200	44,80
GN 1/3 325x176 mm	20	0,8	GN1/3-20	13,60		
	40	1,5	GN1/3-40	14,20		
	65	2,5	GN1/3-65	15,60	GNA1/3-65	23,50
	100	4,0	GN1/3-100	19,20	GNA1/3-100	28,20
	150	5,7	GN1/3-150	25,70	GNA1/3-150	35,00
	200	7,8	GN1/3-200	30,50	GNA1/3-200	39,30
GN 1/4 162x265 mm	20	0,5	GN1/4-20	13,60		
	65	1,8	GN1/4-65	14,20	GNA1/4-65	20,20
	100	2,8	GN1/4-100	19,40	GNA1/4-100	26,50
	150	4,0	GN1/4-150	23,60	GNA1/4-150	33,10
	200	5,5	GN1/4-200	30,50	GNA1/4-200	39,30
GN 1/6 162x176 mm	65	1,0	GN1/6-65	13,10	GNA1/6-65	20,40
	100	1,6	GN1/6-100	15,00	GNA1/6-100	22,70
	150	2,4	GN1/6-150	18,80	GNA1/6-150	26,40
	200	3,4	GN1/6-200	30,50	GNA1/6-200	35,90
GN 1/9 108x176 mm	65	0,6	GN1/9-65	15,30		
	100	1,0	GN1/9-100	16,20		

CUBETAS PERFORADAS

Las bandejas perforadas, además de facilitar el escurrido de alimentos, son perfectas para ahorrar energía al guisar, escaldar, cocer o cocinar al vapor ya que acortan los tiempos de cocción y aceleran el enfriamiento.



Tamaño	Profundidad (mm.)	Capacidad (L)	Modelo	P.V.P. (€)
GN 2/1 646x530 mm	65	18,5	GNP2/1-65	77,80
	100	28,5	GNP2/1-100	118,00
	150	42,5	GNP2/1-150	169,00
	200	57,5	GNP2/1-200	208,00
GN 1/1 325x530 mm	65	9,0	GNP1/1-65	45,60
	100	14,0	GNP1/1-100	57,00
	150	21,0	GNP1/1-150	76,80
GN 1/2 325x265 mm	65	4,5	GNP1/2-65	30,30
	100	6,0	GNP1/2-100	41,50
	150	9,0	GNP1/2-150	47,50
	200	12,5	GNP1/2-200	61,50

TAPAS PARA CUBETAS LISAS

Modelo	Dimensiones	P.V.P. (€)
GNT 1/1	530x325	21,20
GNT 2/3	352x325	18,00
GNT 1/2	325x265	14,00
GNT 1/3	325x176	12,30
GNT 1/4	265x162	11,10
GNT 1/6	176x162	9,80
GNT 1/9	176x109	8,80

TAPAS PARA CUBETAS CON ASAS

Modelo	Dimensiones	P.V.P. (€)
GNTA 2/1	650x530	51,20
GNTA 1/1	530x325	24,40
GNTA 2/3	352x325	21,20
GNTA 1/2	325x265	17,00
GNTA 1/3	325x176	13,80
GNTA 1/4	265x162	11,70
GNTA 1/6	176x162	10,80

TAPAS HERMÉTICAS PARA CUBETAS

Modelo	Dimensiones	P.V.P. (€)
GNTH 1/1	530x325	74,00
GNTH 2/3	352x325	52,50
GNTH 1/2	325x265	49,20
GNTH 1/3	325x176	42,20
GNTH 1/4	265x162	41,80

PERFILES DIVISORIOS

Modelo	Dimensiones	P.V.P. (€)
GND 2/1	530	17,30
GND 1/1	325	14,90

FONDOS PERFORADOS

Modelo	Dimensiones	P.V.P. (€)
GNF 1/1	465x265	41,30
GNF 1/2	265x220	27,70
GNF 1/3	265x115	27,00

PARRILLAS EN ACERO INOXIDABLE

Modelo	Dimensiones	Tipo	P.V.P. (€)
PI 2/1	650x530	GN 2/1	38,90
PI 1/1	325x530	GN 1/1	19,30

PARRILLAS EN ACERO PLASTIFICADO

Modelo	Dimensiones	Tipo	P.V.P. (€)
PP 2/1	650x530	GN 2/1	16,60
PP 1/1	325x530	GN 1/1	10,50

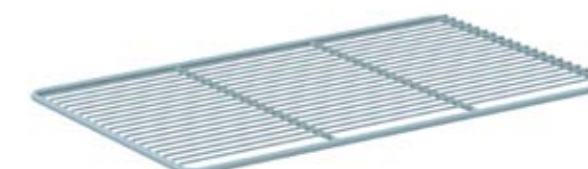
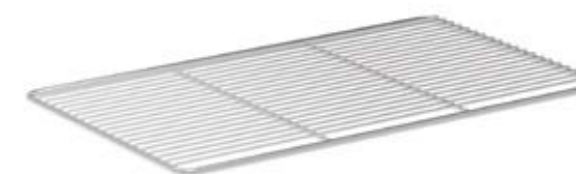
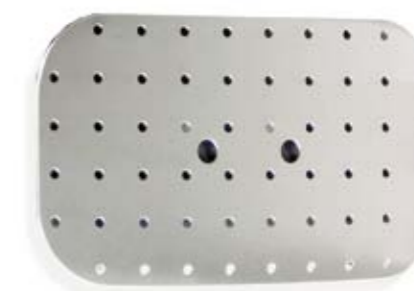
CUBETAS PARA HELADOS

Modelo	Dimensiones	Capacidad	P.V.P. (€)
GH-5	360x165x120	5 Litros	23,70
GH-7	360x165x150	7 Litros	28,70
GHT	360x165	Tapa metacrilato	9,90

LAVAPORCIONADOR

- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Cubeta encastrable para el lavado de los porcionadores de helado.
- Incorpora en su parte inferior una entrada de agua 3/8" y una salida 1/2".

Modelo	Dimensiones	Hueco de encastre	P.V.P. (€)
LP	110x270x145	255x95	75,70



CUBETAS GASTRONORM AISI-304



CUBETAS LISAS GN 2/1 EUTRON



650x530 mm.

REF.	FONDO	CAPAC. (Litros)	P.V.P.
CG2102	20	--	32
CG2106	65	18,8	41



530x325 mm.

CUBETAS LISAS GN 1/2 EUTRON



325x265 mm.

REF.	FONDO	CAPAC. (Litros)	P.V.P.
CG1204	40	2	11,33
CG1206	65	4,1	12,36
CG1210	100	6,6	15,45
CG1215	150	9,7	22,66
CG1220	200	12,7	31,93



1/3 325x175 mm.

CUBETAS LISAS GN 1/4 EUTRON



162x265 mm.

REF.	FONDO	CAPAC. (Litros)	P.V.P.
CG1404	40	--	9,27
CG1406	65	1,8	11,33
CG1410	100	2,8	12,36
CG1415	150	4,1	20,6



1/6 162x176 mm.
1/9 176x108 mm.

CUBETAS LISAS GN 2/1 EUTRON



1/1 530x325 mm.
1/2 325x265 mm.

REF.	FONDO	P.V.P.
CG1106P	65	36
CG1206P	65	24



CUBETAS LISAS GN 1/1 EUTRON

REF.	FONDO	CAPAC. (Litros)	P.V.P.
CG1104	40	5,1	17,51
CG1106	65	9,2	19,57
CG1110	100	14,2	23,69
CG1115	150	21,3	33,99

CUBETAS LISAS GN 1/3 EUTRON

REF.	FONDO	CAPAC. (Litros)	P.V.P.
CG1304	40	1,5	8,24
CG1306	65	2,5	10,3
CG1310	100	4,1	13,39
CG1315	150	5,8	21,63

CUBETAS LISAS GN 1/6-1/9 EUTRON

REF.	FONDO	CAPAC. (Litros)	P.V.P.
CG1606	65	1	9,27
CG1610	100	1,6	10,3
CG1615	150	2,4	17,51
CG1906	65	0,6	9,27
CG1910	100	1	11,33

CUBETAS LISAS GN 1/6-1/9 EUTRON

REF.	FONDO	P.V.P.
TG11	GN 1 / 1	20,6
TG12	GN 1 / 2	13,39
TG13	GN 1 / 3	12,36
TG14	GN 1 / 4	10,3
TG16	GN 1 / 6	9,27
TG19	GN 1 / 9	8,24

El diseño y desarrollo de nuestros productos fomentan la durabilidad y funcionalidad. Con acabados de alta calidad y precio muy competitivo.

Cubetas Gastronorm lisas

Non-perforated Gastronorm containers
Bacs Gastronorm lisses



Modelo Model Model	L	A	H				€	
	2/1 - 20	650	530	20	5,70	2.726	486802	44,68
	2/1 - 40	650	530	40	10,50	2.957	486804	46,96
	2/1 - 65	650	530	65	18,50	3.255	486806	54,78
	2/1 - 100	650	530	100	28,00	3.650	486808	64,70
	2/1 - 150	650	530	150	42,00	4.230	486810	93,67
	2/1 - 200	650	530	200	56,50	4.800	486812	105,39
	1/1 - 20	530	325	20	2,75	1.100	486814	20,05
	1/1 - 40	530	325	40	5,50	1.269	486816	23,27
	1/1 - 65	530	325	65	9,50	1.365	486818	25,76
	1/1 - 100	530	325	100	14,00	1.652	486820	34,04
	1/1 - 150	530	325	150	21,00	1.965	486822	49,30
	1/1 - 200	530	325	200	28,00	2.292	486824	57,50
	2/3 - 20	354	325	20	1,85	708	486826	15,19
	2/3 - 40	354	325	40	3,20	803	486828	16,89
	2/3 - 65	354	325	65	5,50	830	486830	19,15
	2/3 - 100	354	325	100	8,70	1.116	486832	24,76
	2/3 - 150	354	325	150	13,00	1.380	486834	40,72
	2/3 - 200	354	325	200	18,00	1.639	486836	47,48
	1/2 - 20	325	265	20	1,38	475	486838	11,40
	1/2 - 40	325	265	40	2,20	573	486840	13,72
	1/2 - 65	325	265	65	3,70	663	486842	15,71
	1/2 - 100	325	265	100	6,50	818	486844	19,19
	1/2 - 150	325	265	150	9,50	944	486846	30,07
	1/2 - 200	325	265	200	12,50	1.350	486848	37,63
	2/4 - 20	530	162	20	1,37	550	486890	14,76
	2/4 - 40	530	162	40	2,75	634	486892	17,83
	2/4 - 65	530	162	65	4,75	682	486894	20,73
	2/4 - 100	530	162	100	7,00	826	486896	31,44
	2/4 - 150	530	162	150	10,50	982	486898	40,94
	1/3 - 20	325	176	20	0,90	317	486850	10,40
	1/3 - 40	325	176	40	1,50	380	486852	12,04
	1/3 - 65	325	176	65	2,50	488	486854	13,74
	1/3 - 100	325	176	100	3,70	581	486856	16,39
	1/3 - 150	325	176	150	5,70	698	486858	23,92
	1/3 - 200	325	176	200	7,70	770	486860	31,81
	1/4 - 20	265	162	20	0,69	236	486862	9,73
	1/4 - 40	265	162	40	1,37	286	486864	11,22
	1/4 - 65	265	162	65	1,60	355	486866	12,15
	1/4 - 100	265	162	100	2,80	449	486868	14,78
	1/4 - 150	265	162	150	4,20	559	486870	21,60
	1/4 - 200	265	162	200	5,80	644	486872	27,23
	1/6 - 20	176	162	20	0,46	167	486874	8,38
	1/6 - 40	176	162	40	0,90	236	486876	10,19
	1/6 - 65	176	162	65	1,00	267	486878	11,04
	1/6 - 100	176	162	100	1,80	346	486880	12,60
	1/6 - 150	176	162	150	2,40	398	486882	20,16
	1/6 - 200	176	162	200	2,60	640	486884	31,81
	1/9 - 65	176	108	65	0,50	195	486886	10,16
	1/9 - 100	176	108	100	0,90	230	486888	14,66

Características:

Cubetas conforme a la norma EN 631, utilizadas para la preparación, cocción, congelación, descongelación y distribución de alimentos.

Fabricadas en acero inoxidable.

Posibilidad de encargar bajo pedido: Cubetas con asas, tapaderas con orificio para cuchara y tapaderas con junta hermética.

Characteristics:

Set of containers normalized according to the norm EN 631, used for the preparation, cooking, freezing, defrosting and distribution of foodstuffs.

Made in stainless steel.

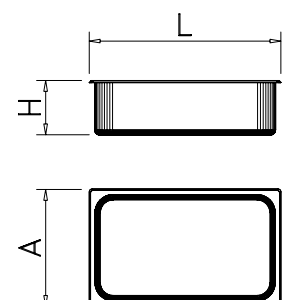
Possibility of make to order: container with handles, kitchen spoon lids, lids with hermetic joints.

Caractéristiques:

Série de bacs normalisés selon la norme EN 631, utilisées pour la préparation, cuisson, surgélation, décongélation et distribution des aliments.

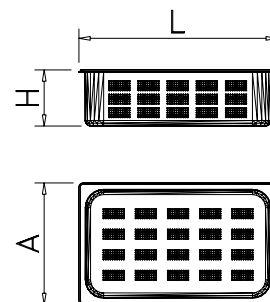
Fabriquées en acier inoxydable.

Possibilité de demander sur commande: bac avec poignées, couvercles avec découpage pour louche, couvercles avec joint hermétique.



Cubetas Gastronorm perforadas

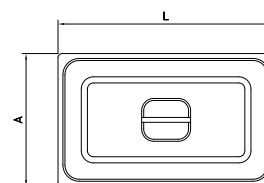
Perforated Gastronorm containers
Bacs Gastronorm perforé



Modelo Model Model	L	A	H		Gr		€
2/1 - 40	650	530	40	10,50	2.764	487002	60,48
2/1 - 65	650	530	65	18,50	3.087	487004	68,32
2/1 - 100	650	530	100	28,00	3.480	487006	94,08
2/1 - 150	650	530	150	42,00	3.870	487008	135,52
2/1 - 200	650	530	200	56,50	4.480	487010	159,04
1/1 - 40	530	325	40	5,50	1.320	487012	25,76
1/1 - 65	530	325	65	9,50	1.305	487014	28,00
1/1 - 100	530	325	100	14,00	1.570	487016	40,32
1/1 - 150	530	325	150	21,00	1.820	487018	61,60
1/1 - 200	530	325	200	28,00	2.053	487020	72,80
2/3 - 40	354	325	40	3,20	757	487022	20,16
2/3 - 65	354	325	65	5,50	790	487024	21,28
2/3 - 100	354	325	100	8,70	1.051	487026	30,24
2/3 - 150	354	325	150	13,00	1.278	487028	48,16
2/3 - 200	354	325	200	18,00	1.500	487030	56,00
1/2 - 40	325	265	40	2,20	598	487032	15,68
1/2 - 65	325	265	65	3,70	660	487034	17,36
1/2 - 100	325	265	100	6,50	745	487036	22,40
1/2 - 150	325	265	150	9,50	890	487038	35,84
1/2 - 200	325	265	200	12,50	1.275	487040	47,04

Tapas para cubetas Gastronorm

Lid for Gastronorm containers
Couvercle pour bacs Gastronorm



Modelo Model Model	L	A	Gr		€
1/1	530	325	1.100	487202	22,40
2/3	354	325	662	487204	15,93
2/4	530	162	331	487216	15,39
1/2	325	265	500	487206	13,62
1/3	325	176	350	487208	11,20
1/4	265	162	255	487210	9,52
1/6	176	162	180	487212	8,40
1/9	176	108	110	487214	7,84

Tapa antidesbordamiento inox para cubeta GN gastronorm

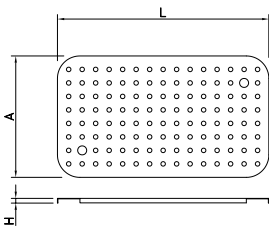
Anti-overflow stainless steel lid for GN gastronorm containers
Couvercle anti-débordement pour bac gastronorme



Modelo Model Model	Gr	Barcode	€
1/1	1.150	487232	62,00
1/2	540	487234	44,00
1/3	380	487236	38,00
1/4	275	487238	30,00
1/6	195	487240	27,00
2/3	680	487242	47,00

Fondos perforados para cubetas Gastronorm

Perforated bottoms for Gastronorm containers
Fonds pour bacs Gastronorm



Modelo Model Model	L	A	H	Kg	Barcode	€
2/1	585	469	12	2,0	487250	40,00
1/1	469	270	12	1,0	487252	22,00
2/3	300	270	12	0,6	487254	18,70
1/2	270	208	12	0,5	487256	15,40



BPA o Bisphenol A es una sustancia tóxica presente en algunas cubetas, biberones y otros elementos de plástico. Se libera principalmente al calentar estos productos tanto en microondas o al esterilizarlos en agua de manera convencional.
BPA FREE garantiza que este producto no está fabricado con BPA.

BPA or Bisphenol A is a toxic substance that is present in some containers, feeding bottles and other plastic elements. It is particularly released when these materials are heated in a microwave or conventionally sterilized in water.
BPA FREE guarantees that this product does not contain BPA.

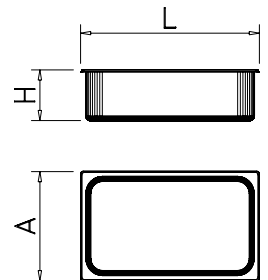
BPA ou Bisphénol A est une substance toxique qui est présent dans certains bacs, biberons et des autres éléments en plastique. Il est particulièrement libérée lorsque ces produits sont chauffés dans un four micro-ondes ou sont stérilisés dans l'eau de façon conventionnelle.
BPA FREE garantit que ce produit ne contient pas de BPA.

Cubetas Gastronorm policarbonato

Gastronorm containers in polycarbonato
Bacs Gastronorm en polycarbonato



Ver pag. 425
See page 425
Voir page 425



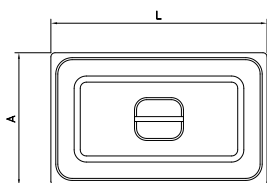
Modelo Model Model	L	A	H	Gr	Gr	Barcode	€
2/1 - 200	650	530	200	56,50	2.400	487602	55,00
1/1 - 65	530	325	65	9,50	700	487604	18,40
1/1 - 100	530	325	100	14,00	800	487606	21,20
1/1 - 150	530	325	150	21,00	980	487608	25,30
1/1 - 200	530	325	200	28,00	1.145	487610	29,70
1/2 - 65	325	265	65	3,70	330	487612	9,60
1/2 - 100	325	265	100	6,50	410	487614	10,20
1/2 - 150	325	265	150	9,50	470	487616	12,30
1/2 - 200	325	265	200	12,50	675	487618	15,20
1/3 - 65	325	176	65	2,50	240	487620	7,90
1/3 - 100	325	176	100	3,70	290	487622	8,80
1/3 - 150	325	176	150	5,70	350	487624	10,60
1/3 - 200	325	176	200	7,70	390	487626	12,70
1/4 - 65	265	162	65	1,60	180	487628	6,30
1/4 - 100	265	162	100	2,80	230	487630	7,30
1/4 - 150	265	162	150	4,20	280	487632	9,10
1/4 - 200	265	162	200	5,80	325	487634	11,00
1/6 - 65	176	162	65	1,00	135	487636	4,70
1/6 - 100	176	162	100	1,80	175	487638	5,70
1/6 - 150	176	162	150	2,40	200	487640	6,80
1/6 - 200	176	162	200	2,60	325	487642	8,40
1/9 - 65	176	108	65	0,50	100	487644	3,90
1/9 - 100	176	108	100	0,90	120	487646	4,40

Tapas para cubetas Gastronorm policarbonato

Lids for Gastronorm containers in polycarbonate
Couvercle pour bacs Gastronorm en polycarbonate



Ver pag. 425
See page 425
Voir page 425



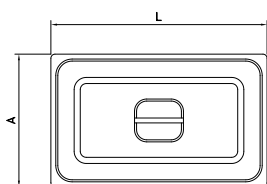
Modelo Model Model	L	A	Gr	Barcode	€
2/1	650	530	920	487218	32,50
1/1	530	325	660	487220	12,50
1/2	325	265	300	487222	7,70
1/3	325	176	210	487224	7,20
1/4	265	162	153	487226	7,20
1/6	176	162	110	487228	6,20
1/9	176	108	70	487229	5,30

Tapa hermética GN de copoliéster BPA-Free

Copolyester BPA-Free GN hermetic lid
Couvercle hermétique GN en copolyester BPA-Free



Ver pag. 425
See page 425
Voir page 425



Novedad
nouveau

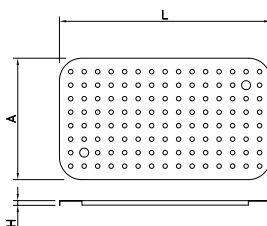
Modelo Model Model	L	A	Kg	Barcode	€
1/1	325	530	0,66	487244	11,30
1/2	325	265	0,30	487245	5,50
1/3	325	175	0,21	487246	4,80
1/4	264	162	0,15	487247	4,00
1/6	176	162	0,11	487248	3,10
1/9	176	108	0,07	487249	2,40

Fondos perforados para cubetas Gastronorm policarbonato

Perforated bottom for Gastronorm containers in polycarbonate
Fond pour bacs Gastronorm en polycarbonate



Ver pag. 425
See page 425
Voir page 425



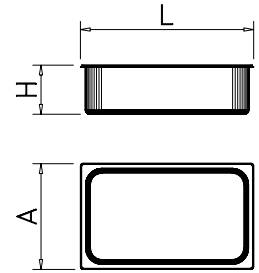
Modelo Model Model	L	A	H	Gr	Barcode	€
2/1	568	448	16	200	487258	18,90
1/1	468	264	16	550	487260	8,00
1/2	264	204	16	250	487262	5,00

Cubetas Gastronorm alta temperatura

Gastronorm containers high temperatures
Bacs Gastronorm hautes températures



Ver pag. 425
See page 425
Voir page 425



Características:

Fabricado con materiales de conformidad con la FDA.
Cumple con la normativa UNE EN 631-1.

BPA Free.

Sus principales cualidades son su gran resistencia a los golpes, identificación cómoda del contenido al poder ver a través de ellas, equipadas con una escala graduada con el sistema métrico y americano, preparadas para ser apiladas, fácil de limpiar, higienizables.

Resistentes a temperaturas de -40°C a +150°C.

Ideales para hornos microondas, baño maría etc.

Characteristics:

Made with FDA-approved materials.

Designed and manufactured in compliance with the UNE EN 631-1.

Free of Bisphenol A BPA Free.

The type of materials and thicknesses of the containers guarantee a perfect shock-resistance; they cannot easily be dented in case of accidental spills.

Completely smooth walls which allows for easily identification of the internal content and facilitates easy washing.

Equipped with a graded scale according both the metric and American system.

Edges for easy stacking.

Available with easy to place over lids.

Easy to clean and sanitizable.

Can withstand temperatures from -40 °C +150 °C.

Ideal for microwave ovens, bain-marie and general warming facilities.

Caractéristiques:

Fabriqué à la conformité de la FDA.

Conforme à la norme UNE EN 631-1.

BPA Free.

Ses principales qualités sont sa haute résistance aux chocs, l'identification du contenu pratique de pouvoir voir à travers eux, avec un gradient équipé d'un système métrique et américain, prêt à être empilés, facile à nettoyer, à l'échelle de higienizables.

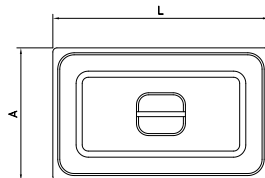
Résistant de -40°C à +150°C. Température.

Idéal pour les fours à micro-ondes, des bains d'eau, etc..

Modelo Model Model	L	A	H		Gr		€
1/1 - 65	530	325	65	9,50	1.365	488002	46,20
1/1 - 100	530	325	100	14,00	1.652	488004	59,40
1/1 - 150	530	325	150	21,00	1.965	488006	77,00
1/2 - 65	325	265	65	3,70	663	488008	28,60
1/2 - 100	325	265	100	6,50	818	488010	33,00
1/2 - 150	325	265	150	9,50	944	488012	41,80
1/3 - 65	325	176	65	2,50	488	488014	20,90
1/3 - 100	325	176	100	3,70	581	488016	26,40
1/3 - 150	325	176	150	5,70	698	488018	31,90
1/4 - 65	265	162	65	1,60	355	488020	16,50
1/4 - 100	265	162	100	2,80	449	488022	19,80
1/4 - 150	265	162	150	4,20	559	488024	25,30
1/6 - 65	176	162	65	1,00	267	488026	12,10
1/6 - 100	176	162	100	1,80	346	488028	15,40
1/6 - 150	176	162	150	2,40	398	488030	18,70
1/9 - 65	176	108	65	0,50	195	488032	7,70
1/9 - 100	176	108	100	0,90	230	488034	9,90

Tapas para cubetas Gastronorm alta temperatura

Lids for Gastronorm containers high temperatures
Couvercle pour bacs Gastronorm hautes températures



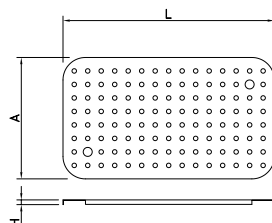
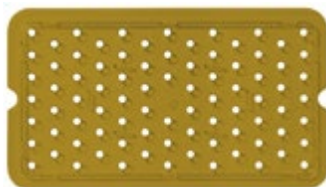
Ver pag. 425
See page 425
Voir page 425



Modelo Model Model	L	A	Gr		€
1/1	530	325	1.100	488070	41,80
1/2	325	265	500	488072	20,90
1/3	325	176	350	488074	14,30
1/4	265	162	255	488076	12,10
1/6	176	162	180	488078	9,90
1/9	176	108	110	488080	6,60

Fondos perforados para cubetas Gastronorm alta temperatura

Perforated bottoms for Gastronorm containers high temperatures
Fonds perforé pour bacs Gastronorm hautes températures



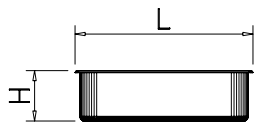
Ver pag. 425
See page 425
Voir page 425



Modelo Model Model	L	A	H	Gr		€
1/1	468	264	16	1.000	487264	23,10
1/2	264	204	16	500	487266	14,30

Cubetas GN para identificación de alérgenos

Gastronorm containers for allergen marking
Cuvettes GN pour identification d'allergènes



Modelo Model Model	L	A	H		Gr		€
1/1 - 65	530	325	65	9,00	700	488402	10,80
1/1 - 100	530	325	100	13,30	800	488404	12,50
1/1 - 150	530	325	150	20,00	980	488406	13,60
1/1 - 200	530	325	200	26,40	1.145	488408	15,90
1/2 - 65	325	265	65	4,00	330	488410	6,80
1/2 - 100	325	265	100	6,10	410	488412	8,00
1/2 - 150	325	265	150	9,00	470	488414	9,10
1/2 - 200	325	265	200	11,90	975	488416	10,20
1/3 - 65	325	176	65	2,50	240	488418	5,70
1/3 - 100	325	176	100	3,80	290	488420	6,80
1/3 - 150	325	176	150	5,50	350	488422	8,00
1/3 - 200	325	176	200	7,10	390	488424	9,10
1/4 - 65	265	162	65	1,70	180	488426	5,10
1/4 - 100	265	162	100	2,60	230	488428	5,70
1/4 - 150	265	162	150	3,80	280	488430	6,80
1/4 - 200	265	162	200	4,80	325	488432	8,00
1/6 - 65	176	162	65	1,00	135	488434	4,50
1/6 - 100	176	162	100	1,60	175	488436	5,20
1/6 - 150	176	162	150	2,30	200	488438	6,00
1/6 - 200	176	162	200	2,80	325	488440	6,40
1/9 - 65	176	108	65	0,60	100	488442	3,70
1/9 - 100	176	108	100	0,90	120	488444	4,50

Características:

La línea de cubetas GN para identificación de alérgenos es el aliado ideal para cualquier establecimiento en el que se manipulen alimentos ya que incorporan pictogramas de los posibles alérgenos y bastará con marcar con un rotulador (de borrado en húmedo) el tipo de alérgeno que contiene para su identificación. El recipiente se podrá re-utilizar una vez lavado en lavavajillas pues tanto la tinta como los alérgenos habrán desaparecido.

Con este sistema se puede garantizar la información que proporcionar a clientes/usuarios, cumpliendo así con la normativa EU 1169/2011, que tiene como objetivo garantizar un elevado nivel de protección del consumidor en el campo de información de alimentos. Este Reglamento introduce, entre otras cosas, la obligación de los restaurantes a proporcionar información detallada a los clientes sobre la presencia de sustancias alergénicas contenidas en los alimentos.

Characteristics:

The line of GN trays for allergen identification will be the best resource for your business when processing food, since they incorporate easy to mark pictograms of any eventual allergen. As quick and easy as marking with a marker pen of wet erase the type of allergen it contains for a proper identification. The container can be reused once washed in the dishwasher as both the mark and the allergens will disappear.

Through this system you will provide your customers / users guaranteed information, thus complying with the EU 1169/2011 regulation, which aims to guarantee a high level of consumer protection in the field of food information. This Regulation introduces, among other things, the obligation of restaurants to provide detailed information to customers on the presence of allergenic substances contained in food.

Caractéristiques:

La gamme de bac GN pour l'identification des allergènes est l'allié idéal pour tout établissement où sont manipulés des aliments puisqu'ils intègrent des pictogrammes des allergènes possibles et il suffira de marquer avec un marqueur (effacement humide) le type d'allergène qu'il contient à votre identifiant. Le contenant peut être réutilisé une fois qu'il a été lavé au lave-vaisselle car l'encre et les allergènes auront disparu.

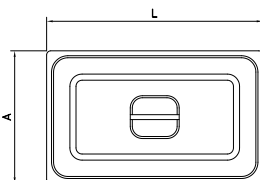
Avec ce système, les informations à fournir aux clients / utilisateurs peuvent être garanties, respectant ainsi le règlement UE 1169/2011, qui vise à garantir un niveau élevé de protection des consommateurs dans le domaine de l'information sur les denrées alimentaires. Ce règlement introduit, entre autres, l'obligation pour les restaurants de fournir des informations détaillées aux clients sur la présence de substances allergéniques contenues dans les denrées alimentaires.

Tapa para cubetas GN para identificación de alérgenos

Lid for Gastronorm containers for allergen marking
Couvercle pour Cuvettes GN pour identification d'allergènes

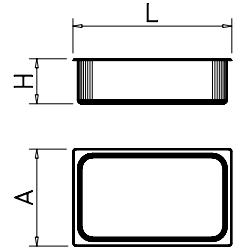


Modelo Model Model	L	A	Gr		€
1/1	530	325	660	488460	5,70
1/2	325	265	300	488462	3,40
1/3	325	176	210	488464	3,20
1/4	265	162	153	488466	3,00
1/6	176	162	110	488468	2,60
1/9	176	108	70	488470	2,40



Recipientes de polipropileno

Containers in polypropylene
Bacs en polypropylene



Características:

Fabricadas con materiales en conformidad con la FDA.

Solución económica para la preparación, almacenamiento y exposición de los alimentos. Buena transparencia que permite fácilmente la identificación del contenido interior. Resistente a temperaturas de -40°C a +80°C. Equipado con una escala graduada con los sistemas métrico y estadounidense. Apilables.

Characteristics:

Made with FDA-approved materials. Excellent economical solution for the preparation, display and storage of food. Excellent shock resistance at room temperature. Good transparency allowing easily identification of the inside contents. Can withstand temperatures from -40 °C to +80 °C. Equipped with a graded scale according both the American and metric systems. Edges for easy stacking. Available with transparent or colored hermetic lids.

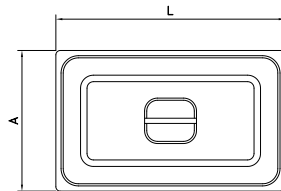
Caractéristiques:

Fabriqué avec des matériaux conformes à la FDA. Solution économique pour la préparation, le stockage et l'affichage de la nourriture. Bonne transparence qui permet l'identification facile du contenu à l'intérieur. Résistant à des températures de -40°C à +80°C. Équipé d'un diplôme de niveau des systèmes métrique et US. Empilable.

Modelo Model Model	L	A	H		Gr		€
1/1 - 65	530	325	65	9,50	700	488202	8,20
1/1 - 100	530	325	100	14,00	800	488204	9,70
1/1 - 150	530	325	150	21,00	980	488206	11,00
1/1 - 200	530	325	200	28,00	1.145	488208	13,60
1/2 - 65	325	265	65	3,70	330	488210	4,70
1/2 - 100	325	265	100	6,50	410	488212	5,10
1/2 - 150	325	265	150	9,50	470	488214	6,50
1/2 - 200	325	265	200	12,50	675	488216	7,40
1/3 - 65	325	176	65	2,50	240	488218	3,70
1/3 - 100	325	176	100	3,70	290	488220	4,30
1/3 - 150	325	176	150	5,70	350	488222	5,70
1/3 - 200	325	176	200	7,70	390	488224	6,40
1/4 - 65	265	162	65	1,60	180	488226	3,40
1/4 - 100	265	162	100	2,80	230	488228	3,90
1/4 - 150	265	162	150	4,20	280	488230	5,00
1/4 - 200	265	162	200	5,80	325	488232	5,60
1/6 - 65	176	162	65	1,00	135	488234	3,00
1/6 - 100	176	162	100	1,80	175	488236	3,10
1/6 - 150	176	162	150	2,40	200	488238	4,20
1/6 - 200	176	162	200	2,60	325	488240	4,80
1/9 - 65	176	108	65	0,50	100	488242	2,70
1/9 - 100	176	108	100	0,90	120	488244	2,80

Tapas para recipientes de polipropileno

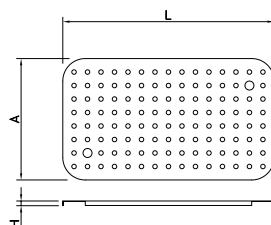
Lids for containers in polypropylene
Couvercles pour bacs en polypropylene



Modelo Model Model	L	A	Gr		€
1/1	530	325	660	488270	4,00
1/2	325	265	300	488272	2,50
1/3	325	176	210	488274	2,00
1/4	265	162	153	488276	1,80
1/6	176	162	110	488278	1,50
1/9	176	108	70	488280	1,40

Fondos perforados para recipientes de polipropileno

Perforated bottoms for containers in polypropylene
Fonds pour bacs en polypropylene



Modelo Model Model	L	A	H	Gr		€
1/1	468	264	16	550	487268	4,00
1/2	264	204	16	250	487269	2,80

Tapas herméticas GN de polipropileno BPA-Free

Polypropylene BPA-Free GN hermetic lid
Couvercle hermétique GN en polypropylène BPA-Free



Novedad
en
NOVEMBRE

Características:

Tapas herméticas para uso alimentario, fabricadas en polipropileno transparente. Este material es la alternativa perfecta al policarbonato, ya que está completamente libre de Bisphenol A (BPA-Free).

La transparencia de este material facilita la identificación del contenido del recipiente sin necesidad de apertura. Además tienen una gran resistencia anticorrosión y ante posibles colisiones.

La tapa incorpora una junta que posibilita el cierre hermético del recipiente, lo que favorece a preservar los alimentos más frescos durante más tiempo, así como evitar la apertura involuntaria de la tapa, evitando por lo tanto desperdicios involuntarios.

Disponibles para los diferentes tamaños de cubetas GN.



Ver pag. 425
See page 425
Voir page 425

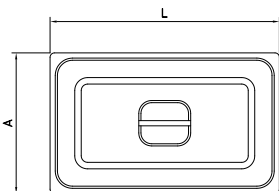
Characteristics:

Hermetic covers for food use, manufactured in polypropylene. This material is the perfect alternative to polycarbonate, since it is completely free of Bisphenol A (BPA-Free).

Hermetic sealed lids for food use, made of transparent polycarbonate. The transparency of this material facilitates the identification of the content without opening the container. They also have a high resistance to corrosion and to possible collisions.

The incorporated seal allows the container to be hermetic, which helps to preserve the freshest foods for a longer time, as well as to avoid the inadvertent opening of the lid, thus avoiding involuntary waste.

Available for different sizes of GN buckets



Modelo Model Model	L	A	Gr	Barcode	€
1/1	530	325	660	488282	15,40
1/2	325	265	300	488284	10,90
1/3	325	175	210	488286	7,70
1/4	264	162	153	488288	6,20
1/6	176	162	110	488290	5,70
1/9	176	108	70	488292	5,20

Caractéristiques:

Couvercles hermétiques à usage alimentaire en polypropylène. Ce matériau est l'alternative parfaite au polycarbonate, car il ne contient pas de bisphénol A (sans BPA)

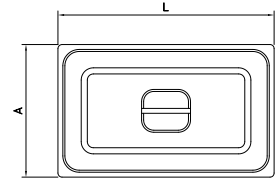
La transparence de ce matériau facilite l'identification du contenu du récipient, sans nécessité d'ouverture. Ils ont également une grande résistance à la corrosion et aux possibles collisions.

Le couvercle comporte un joint qui permet la fermeture hermétique du récipient, ce qui favorise la conservation des aliments plus frais pendant une période prolongée, tout en évitant l'ouverture involontaire du couvercle, évitant ainsi les pertes involontaires.

Disponible pour les différentes tailles de cuvettes GN.

Tapas de polipropileno GN de colores

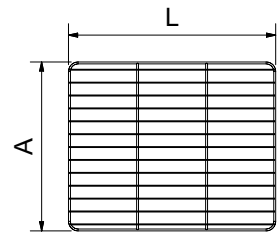
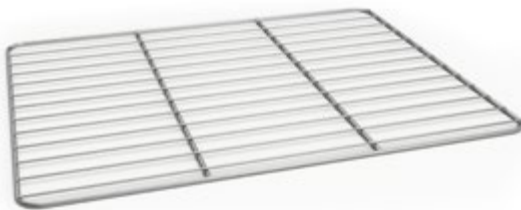
Polypropylene colored Gastronorm lids
Couvercles en polypropylène GN plusieurs couleurs



Modelo Model Model	L	A	Gr			€
1/1	530	325	660		488302	5,70
					488304	
					488306	
					488308	
1/2	325	265	300		488310	2,70
					488312	
					488314	
					488316	
1/3	325	176	210		488318	2,20
					488320	
					488322	
					488324	
1/4	265	162	153		488326	1,90
					488328	
					488330	
					488332	
1/6	176	162	110		488334	1,60
					488336	
					488338	
					488340	
1/9	176	108	70		488342	1,20
					488344	
					488346	
					488348	

Rejillas Gastronorm

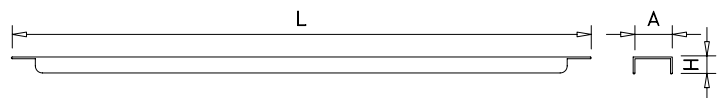
Gastronorm grilles
Grilles gastronorm



Modelo Model Model	L	A	kg	Kg		€
2/1	650	530	71	1,97	487270	51,00
1/1	530	325	45	0,89	487272	30,00
1/2	325	265	31	0,48	487274	21,00
Euronorm	600	400	17	0,88	487276	28,00

Perfiles divisorios para cubetas Gastronorm

Dividing section for Gastronorm containers
Profil diviseur pour cuveaux Gastronorm



L	A	H	Gr		€
325	22	9,8	86	082820	4,40
530	22	9,8	146	082822	5,90

Asa universal para cubetas Gastronorm
Standard handle for Gastronorm containers
Manche universel pour bacs Gastronorm



Presentamos la forma más rápida, segura y limpia de colocar y retirar cubetas de sus equipamientos de restauración.

Una herramienta que acaba con los accidentes y con la contaminación alimentaria que pueden producirse cuando cocineros y camareros sacan cubetas de los baños maría y buffets.
Construcción en acero inoxidable de gran espesor.



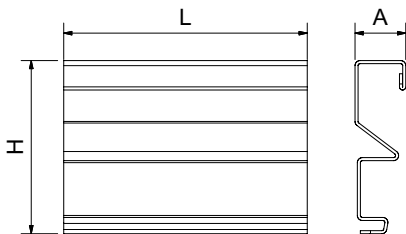
El asa se bloquea cuando es presionada hacia dentro y no se desliza, garantizando una maniobrabilidad firme y segura.
Previene quemaduras y dedos aplastados



en las mesas calientes.
Previene la contaminación alimentaria.
Fácil de usar.
Apto para lavavajillas.

Introducing the fastest, safest and cleanest way to place and remove insert pans at your food service facilities.

A tool that ends the injuries and food contamination that may occur when kitchen staff and food servers switch out pans at steam tables and buffet lines.
Heavy gauge stainless steel construction.
Pan removers lock-on when pushed inward and won't slip, allowing a steady and safe handling.
Prevents burns and pinched or broken fingers at hot tables.
Prevents food contamination.
Easy to use.
Dishwasher safe.



El precio es por pareja.
The pair is included in the price.
Le paire est inclus dans de prix.

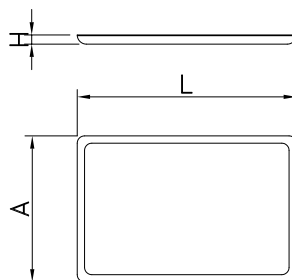
L	A	H	Gr	Barcode	€
120	25	85	200	082802	22,00

Nous présentons la forme la plus rapide, seure, et propre de placer et retirer cuveaux dans vos équipements de restauration.

Un outil qui finit avec les accidents et avec la contamination alimentaire qu'il peut se produire quand les cuisiniers et serveurs retirent des cuveaux du bain-marie et des buffets.
Construction en acier inoxydable à grand épaisseur.
L'anse se bloque quand est pressé vers dehors et ne se glisse pas.
Prévient des brûlures et des doigts coincés dans les tables chaudes.
Prévient la contamination alimentaire.
Facile à user.
Bon pour le lave-vaisselles.

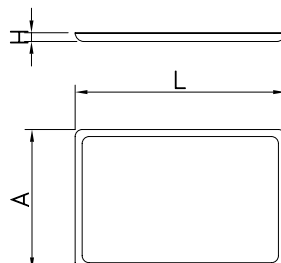
Bandejas de presentación inox
Stainless steel presentation trays
Plateaux de présentation en acier inoxydable

L	A	H	Gr	Barcode	€
250	200	20	320	480675	10,50
320	260	20	530	480676	14,00
360	290	20	670	480677	18,00
400	320	20	820	480678	21,00
500	400	20	1.280	480679	33,00



Bandejas de presentación
Presentation trays
Plateaux de présentation

L	A	H	Gr	Barcode	€
600	400	25	1.090	480690	17,50
280	190	12	320	480692	6,50
350	240	12	400	480694	11,00
420	300	12	500	480696	15,00



Soporte de sobremesa y mural porta-cubetas Gastronorm

Worktop and wall fixed Gastronorm trays holder
Support sur table et mural porte-cuveaux Gastronorm



Características:

Fabricado en acero inoxidable.

Para uso de sobremesa o fijación mural (incluye tornillos para su fijación a la pared).

Admite cubetas de hasta 200 mm de profundidad.

Empleando los perfiles divisorios podrá ubicar numerosas combinaciones según sus necesidades.

No incluye las cubetas ni los perfiles.

Cubetas y tapas. Ver página 423.
Perfiles divisorios. Ver página 432.
Asa universal para cubetas. Ver página 433.



Characteristics:

Manufactured in stainless Steel.

For worktop or wall mounted use (screws included).

It can lodge Gastronorm containers up to 200 mm depth.

You can carry out numerous combinations depending on your needs by using the dividing sections.

Gastronorm containers and dividing sections not included.

Lids and containers, see page 423.

Dividing sections, see page 432.

Standard handle for Gastronorm containers, see page 433.

Caractéristiques:

Fabriqué en acier inoxydable.

Il est conçu à poser sur table ou à accrocher au mur.

Il peut loger des bacs Gastronorm jusqu'à 200 mm de profondeur.

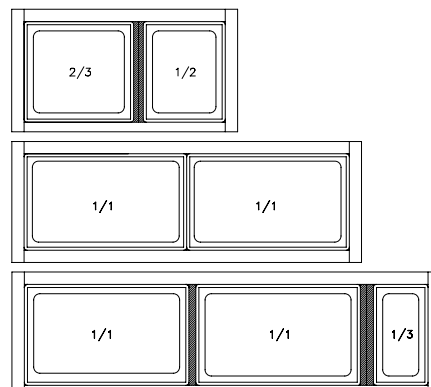
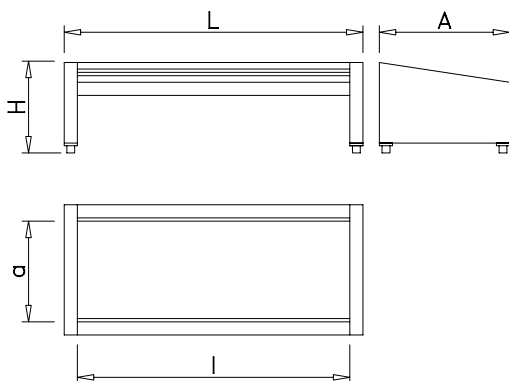
Vous pouvez réaliser des combinaisons nombreuses selon vos besoins en utilisant les sections de séparation.

Bacs GN et des sections de séparation n'sont pas inclus.

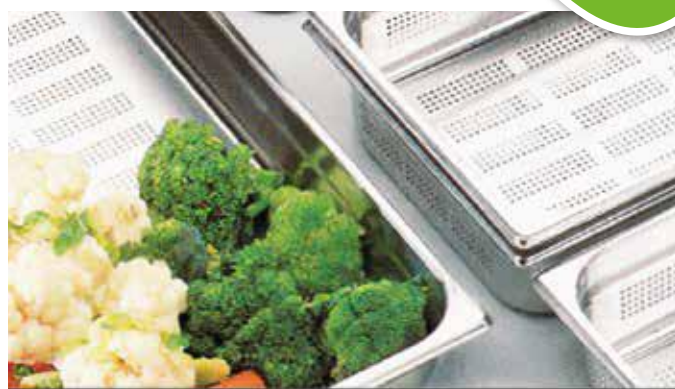
Couvercles et les récipients, voir page 423.

Sections de séparation, voir page 432.

Poignée standard pour récipients Gastronorm, voir page 433.



L	A	H	l	a	Kg	Barcode	€
740	390	275	655	325	6,0	082803	161,00
1.150	390	275	1.065	325	7,5	082804	183,00
1.390	390	275	1.305	325	8,5	082806	204,00



MODELO	CÓDIGO	PVP
--------	--------	-----

REJILLAS INOX GASTRONORM

	GN 2/1 (650x530)	4	16008000	47€
	GN 1/1 (325x530)	4	16008100	18€

TAPAS INOX GASTRONORM NORMALES

	GN 1/1		16009001	23€
	GN 2/3		16009002	19€
	GN 1/2		16009003	15€
	GN 2/4		16009004	17€
	GN 1/3		16009005	13€
	GN 1/4		16009006	10€
	GN 2/8		16009007	10€
	GN 1/6		16009008	10€
	GN 1/9		16009009	8€

TAPAS INOX GASTRONORM CON ORIFICIO PARA CAZO

	GN 1/1		16009016	25€
	GN 2/3			18€
	GN 1/2		16009019	16€
	GN 2/4			13€
	GN 1/3		16009017	12€
	GN 1/4		16009018	20€
	GN 2/8			21€
	GN 1/6			13€

MODELO	CÓDIGO	PVP
--------	--------	-----


TAPAS INOX GASTRONORM CON ORIFICIO PARA ASAS

GN 1/1	16009011	25€
GN 1/2	16009013	20€
GN 1/3	16009015	18€

TAPAS INOX GASTRONORM CON JUNTA HERMÉTICA

	GN 1/1		16009021	65€
	GN 2/3		16009023	53€
	GN 1/2		16009025	49€
	GN 1/3		16009026	40€
	GN 1/4		16009028	37€

FONDOS PERFORADOS

	GN 2/1		16009300	88€
	GN 1/1		16009301	30€
	GN 2/3		16009302	30€
	GN 1/2		16009303	21€

PERFILES DIVISORIOS



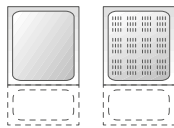
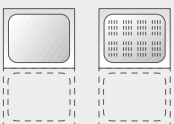
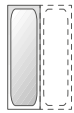
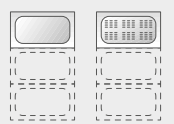
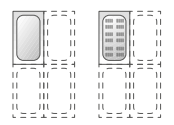

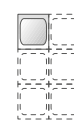

	GN 1/1		16009501	12€
	GN 1/2		16009503	9€

BANDEJAS Y REJILLAS PARA PASTELERÍA

MODELO	DIM.	CÓDIGO	PVP	
REJILLA	43,5 x 31,5	CROMADA	144911	15€
	60 x 40	CROMADA	-	24€
	60 x 40	INOX	-	39€
BANDEJA	43,5 x 31,5	ALUMINIZADA	144901	15€
	60 x 40	HIERRO ALUMINIZADO	144921	16€
	60 x 40	HIERRO PAVONADO		18€
	60 x 40	PERFORADA	144931	22€
	60 x 40	4 CANALES PERFORADO	144941 B	37€
	60 x 40	5 CANALES PERFORADO	144941	37€
	60 x 40	ACANAL + CAUCHO	144943	51€



CUBETAS GASTRONORM PREPARACIÓN

MODELO	ALTURA (mm)	CAPAC. LITROS	DIMENSIONES		PERFORADAS	PVP PERFORADAS		PVP
	20	-	650 mm	530 mm	Código			
	40	10,2			16003002	51€	16001002	41€
	65	18,8			16003004	54€	16001004	45€
	100	28,9			16003006	68€	16001006	52€
	150	43,1			16003010	84€	16001010	62€
	200	58,4			16003015	122€	16001015	75€
	20	-	325 mm	530 mm	Código			
	40	5,1			16003102	30€	16001102	20€
	65	9,2			16003104	36€	16001104	21€
	100	14,2			16003106	40€	16001106	25€
	150	21,3			16003110	51€	16001110	34€
	200	28,4			16003115	77€	16001115	43€
	20	-	325 mm	353 mm	16003202	27€	16001202	17€
	40	3,1			16003204	31€	16001204	23€
	65	5,6			16003206	34€	16001206	25€
	100	9,1			16003210	53€	16001210	31€
	150	13,2			16003215	71€	16001215	46€
	200	18,3			16003220	77€	16001220	57€
	20	-	325 mm	265 mm	16003302	22€	16001302	14€
	40	2,0			16003304	25€	16001304	15€
	65	4,1			16003306	29€	16001306	16€
	100	6,6			16003310	36€	16001310	23€
	150	9,7			16003315	49€	16001315	30€
	200	12,7			16003320	67€	16001320	39€
	40	2,6	162 mm	530 mm	-	-	16001404	19€
	65	3,8			-	-	16001406	25€
	100	6,0			-	-	16001410	40€
	150	9,0			-	-	16001415	44€
	40	1,5	325 mm	175 mm	-	-	16001504	14€
	65	2,5			16003506	25€	16001506	15€
	100	4,1			16003510	37€	16001510	18€
	150	5,8			16003515	47€	16001515	27€
	200	7,9			16003520	61€	16001520	32€
	65	1,8	162 mm	265 mm	16003606	23€	16001606	21€
	100	2,8			16003610	32€	16001610	24€
	150	4,1			16003615	42€	16001615	29€
	200	5,6			16003620	55€	16001620	31€
	65	1,5	325 mm	132 mm	-	-	16001706	15€
	100	2,8			-	-	16001710	20€
	150	4,3			-	-	16001715	25€
	65	1,0	162 mm	176 mm	-	-	16001806	10€
	100	1,6			-	-	16001810	14€
	150	2,4			-	-	16001815	22€
	200	3,5			-	-	16001820	27€
	65	0,6	108 mm	176 mm	-	-	16001906	9€
	100	1,0			-	-	16001910	14€

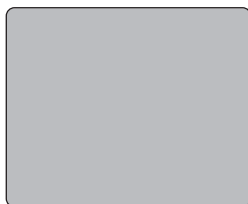
CUBETAS CON ASA RETRACTIL: AÑADIR +7 EUROS AL PRECIO DE LA CUBETA SIN ASAS.



ACERO INOXIDABLE 18/10 (304)

ACERO INOXIDABLE 201

GN2/1 = 650 x 530 mm



Código	Profundidad	Grosor	P.V.P.
7521020	20 mm	1,0 mm	55,30 €
7521040	40 mm	0,8 mm	57,00 €
7521065	65 mm	0,8 mm	62,70 €
7521100	100 mm	0,8 mm	71,00 €

Código	Profundidad	Grosor	P.V.P.
7421065	65 mm	0,8 mm	32,90 €
7421100	100 mm	0,8 mm	40,60 €
7421150	150 mm	0,8 mm	53,60 €
7421200	200 mm	0,8 mm	68,80 €

(*)Pedido mínimo de cada referencia: 6 unidades

GN1/1 = 325 x 530 mm



Código	Profundidad	Grosor	P.V.P.
7511020	20 mm	0,8 mm	22,20 €
7511040	40 mm	0,8 mm	26,20 €
7511065	65 mm	0,8 mm	29,00 €
7511100	100 mm	0,8 mm	41,30 €
7511150	150 mm	0,8 mm	51,00 €
7511200	200 mm	0,8 mm	57,60 €
7511000	Tapa	0,8 mm	24,70 €

Código	Profundidad	Grosor	P.V.P.
7411020	20 mm	0,8 mm	11,10 €
7411040	40 mm	0,8 mm	13,60 €
7411065	65 mm	0,8 mm	14,00 €
7411100	100 mm	0,8 mm	19,50 €
7411150	150 mm	0,8 mm	26,20 €
7411200	200 mm	0,8 mm	39,80 €
7411000	Tapa	0,8 mm	11,10 €

(*)Pedido mínimo de cada referencia: 6 unidades

GN2/3 = 325 x 354 mm



Código	Profundidad	Grosor	P.V.P.
7523020	20 mm	0,8 mm	17,80 €
7523040	40 mm	0,8 mm	19,70 €
7523065	65 mm	0,8 mm	21,50 €
7523100	100 mm	0,8 mm	26,00 €
7523150	150 mm	0,8 mm	39,00 €
7523200	200 mm	0,8 mm	50,80 €
7523000	Tapa	0,8 mm	15,90 €

Código	Profundidad	Grosor	P.V.P.
7423020	20 mm	0,8 mm	8,90 €
7423040	40 mm	0,8 mm	10,70 €
7423065	65 mm	0,8 mm	11,70 €
7423100	100 mm	0,8 mm	16,50 €
7423150	150 mm	0,8 mm	20,30 €
7423000	Tapa	0,8 mm	8,80 €

(*)Pedido mínimo de cada referencia: 6 unidades

ACERO INOXIDABLE 18/10 (304)

ACERO INOXIDABLE 201

GN1/2 = 325 x 265 mm



Código	Profundidad	Grosor	P.V.P.
7512020	20 mm	0,8 mm	13,70 €
7512040	40 mm	0,8 mm	15,30 €
7512065	65 mm	0,8 mm	18,40 €
7512100	100 mm	0,8 mm	22,20 €
7512150	150 mm	0,8 mm	30,50 €
7512200	200 mm	0,8 mm	45,30 €
7512000	Tapa	0,8 mm	13,00 €

Código	Profundidad	Grosor	P.V.P.
7412020	20 mm	0,8 mm	7,20 €
7412040	40 mm	0,8 mm	8,90 €
7412065	65 mm	0,8 mm	9,40 €
7412100	100 mm	0,8 mm	12,00 €
7412150	150 mm	0,8 mm	18,10 €
7412200	200 mm	0,8 mm	35,10 €
7412000	Tapa	0,8 mm	7,20 €

(*)Pedido mínimo de cada referencia: 6 unidades

GN1/3 = 325 x 176 mm



Código	Profundidad	Grosor	P.V.P.
7513020	20 mm	0,8 mm	10,10 €
7513040	40 mm	0,8 mm	14,00 €
7513065	65 mm	0,8 mm	15,10 €
7513100	100 mm	0,8 mm	18,70 €
7513150	150 mm	0,8 mm	24,40 €
7513200	200 mm	0,8 mm	32,10 €
7513000	Tapa	0,8 mm	8,30 €

Código	Profundidad	Grosor	P.V.P.
7413020	20 mm	0,8 mm	5,60 €
7413040	40 mm	0,6 mm	6,40 €
7413065	65 mm	0,8 mm	7,40 €
7413100	100 mm	0,8 mm	9,70 €
7413150	150 mm	0,8 mm	14,90 €
7413200	200 mm	0,8 mm	22,60 €
7413000	Tapa	0,8 mm	4,90 €

(*)Pedido mínimo de cada referencia: 6 unidades

GN1/4 = 265 x 162 mm



Código	Profundidad	Grosor	P.V.P.
7514065	65 mm	0,7 mm	9,50 €
7514100	100 mm	0,7 mm	13,90 €
7514150	150 mm	0,7 mm	21,50 €
7514200	200 mm	0,8 mm	26,70 €
7514000	Tapa	0,7 mm	7,20 €

Código	Profundidad	Grosor	P.V.P.
7414020	20 mm	0,6 mm	4,30 €
7414040	40 mm	0,6 mm	5,10 €
7414065	65 mm	0,6 mm	5,50 €
7414100	100 mm	0,6 mm	6,70 €
7414150	150 mm	0,8 mm	12,50 €
7414200	200 mm	0,8 mm	20,20 €
7414000	Tapa	0,8 mm	4,30 €

(*)Pedido mínimo de cada referencia: 6 unidades

GN1/6 = 176 x 162 mm



Código	Profundidad	Grosor	P.V.P.
7516065	65 mm	0,7 mm	6,90 €
7516100	100 mm	0,7 mm	11,10 €
7516150	150 mm	0,7 mm	17,50 €
7516000	Tapa	0,7 mm	5,30 €

Código	Profundidad	Grosor	P.V.P.
7416065	65 mm	0,6 mm	4,20 €
7416100	100 mm	0,6 mm	6,00 €
7416150	150 mm	0,8 mm	9,70 €
7416200	200 mm	0,8 mm	19,00 €
7416000	Tapa	0,8 mm	3,60 €

(*)Pedido mínimo de cada referencia: 6 unidades

GN1/9 = 176 x 108 mm



Código	Profundidad	Grosor	P.V.P.
7519065	65 mm	0,7 mm	7,30 €
7519100	100 mm	0,7 mm	10,80 €
7519000	Tapa	0,7 mm	4,00 €

Código	Profundidad	Grosor	P.V.P.
7419065	65 mm	0,6 mm	3,50 €
7419100	100 mm	0,6 mm	5,80 €
7419150	150 mm	0,8 mm	9,60 €
7419000	Tapa	0,8 mm	3,40 €

(*)Pedido mínimo de cada referencia: 6 unidades

Los precios pueden estar desactualizados. Llámanos al 91 161 03 04 para consultar los precios en vigor.

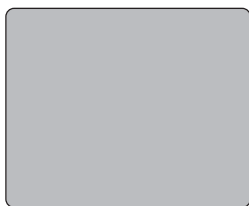
CUBETAS PERFORADAS



ACERO INOXIDABLE 18/10 (304)

ACERO INOXIDABLE 201

GN2/1 = 650 x 530 mm



Código	Profundidad	Grosor	P.V.P.
7421021	20 mm	0,8 mm	32,90 €
7421041	40 mm	0,8 mm	34,60 €
7421066	65 mm	0,8 mm	38,00 €
7421101	100 mm	0,8 mm	45,50 €

(*)Pedido mínimo de cada referencia: 6 unidades

GN1/1 = 325 x 530 mm



Código	Profundidad	Grosor	P.V.P.
7411021	20 mm	0,8 mm	16,00 €
7411041	40 mm	0,8 mm	18,60 €
7411066	65 mm	0,8 mm	19,00 €
7411101	100 mm	0,8 mm	23,80 €
7411151	150 mm	0,8 mm	29,90 €

(*)Pedido mínimo de cada referencia: 6 unidades

GN1/2 = 325 x 265 mm



Código	Profundidad	Grosor	P.V.P.
7412021	20 mm	0,8 mm	10,40 €
7412041	40 mm	0,8 mm	11,80 €
7412066	65 mm	0,8 mm	12,10 €
7412101	100 mm	0,8 mm	15,50 €
7412151	150 mm	0,8 mm	20,40 €

(*)Pedido mínimo de cada referencia: 6 unidades

► CUBETAS INOX 18/10 · INOX

Inox
18/10

Inox



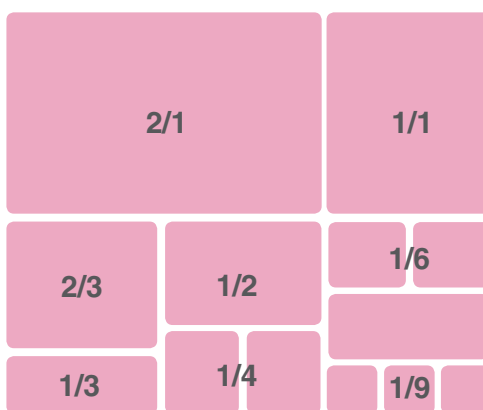
Fabricadas en Acero Inoxidable y Acero inoxidable 18/10
Apilables
Aptas para procesos de refrigeración, congelación, hornos microondas o distribución de alimentos
Higiénicos y fácilmente lavables, aptas para el lavavajillas

Fabriquéés en acier inoxydable et en acier inoxydable 18/10
 Empilables
 Compatibles pour des processus de réfrigération, congélation, fours à micro-ondes ou distribution d'aliments
 Hygiéniques et facilement lavables, compatible lave-vaisselle

Hergestellt aus Edelstahl und Edelstahl 18/10
 Stapelbar
 Geeignet für Kühl-, Gefriervorgänge, Mikrowellenherde oder Nahrungsmittelverteilung
 Hygienisch und einfach zu reinigen, geschirrspülerfest

Manufactured in stainless steel and stainless steel 18/10
 Stackable
 Suitable for refrigeration and freezing processes, microwave ovens or food distribution
 Hygienic and easily washable, dishwasher safe

Fabricadas em aço inoxidável e aço inoxidável 18/10
 Empilháveis
 Aptas para processos de refrigeração, congelação, fornos micro-ondas ou distribuição de alimentos
 Higiénicos e facilmente laváveis, apto para a máquina de lavar louça



INFORMACIÓN DE CUBETAS PERFORADAS · PERFORATED CONTAINERS INFORMATION

	Cubeta Container	Ref	Perforado lateral Side walls	Fondo perforado Bottom	
INOX 18/10	2/1	66042		✓	
		66067		✓	
		66012		✓	
		66017		✓	
		66022		✓	
	1/1	66104			✓
		66142	✓	✓	
		66167	✓	✓	
		66112	✓	✓	
		66117	✓	✓	
		66122	✓	✓	
	1/2	66242			✓
		66267	✓	✓	
		66212	✓	✓	
		66217	✓	✓	
		66222	✓	✓	

	Cubeta Container	Ref	Perforado lateral Side walls	Fondo perforado Bottom
INOX	2/1	66067Z		✓
		66012Z		✓
	1/1	66142Z	✓	✓
		66167Z	✓	✓
		66112Z	✓	✓
		66117Z	✓	✓
		66122Z	✓	✓
	2/3	66567Z	✓	✓
		66512Z	✓	✓
		66517Z	✓	✓

2/1
530 x 650 mm

Cubeta 2/1

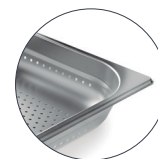
Bac 2/1
GN-Behälter 2/1
Container 2/1
Caixa 2/1



Inox 18/10	€	Inox	€	h (mm)	L	U.Venta	
66002	39,50	66002Z	35,10	20	6,50	1	Bandeja
66040	43,60	66040Z	39,60	40	11,00	1	Bandeja
66065	49,70	66065Z	41,60	65	18,90	1	Bandeja
66010	60,70	66010Z	50,90	100	31,50	1	
66015	73,30	66015Z	63,90	150	44,90	1	
66020	95,30	66020Z	85,40	200	60,00	1	

Cubeta Perforada 2/1

Bac perforado 2/1
GN-Behälter, perforiert, 2/1
Perforated container 2/1
Caixa perforada 2/1



Inox 18/10	€	Inox	€	h (mm)	U.Venta
-	-	-	-	-	-
66042	53,50	-	-	40	1
66067	67,40	66067Z	47,20	65	1
66012	82,90	66012Z	58,10	100	1
66017	123,90	-	-	150	1

1/1
530 x 325 mm

Cubeta 1/1

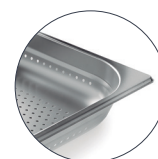
Bac 1/1
GN-Behälter 1/1
Container 1/1
Caixa 1/1



Inox 18/10	€	Inox	€	h (mm)	L	U.Venta	
66102	19,50	66102Z	16,60	20	3,00	1	Bandeja
66140	20,40	66140Z	17,60	40	5,50	1	Bandeja
66155	23,00	66155Z	18,70	55	7,20	1	Bandeja
66165	24,70	66165Z	19,30	65	8,50	1	Bandeja
66110	35,20	66110Z	26,20	100	13,30	1	
66115	41,70	66115Z	36,20	150	20,60	1	
66120	49,20	66120Z	43,70	200	30,00	1	

Cubeta Perforada 1/1

Bac perforado 1/1
GN-Behälter, perforiert, 1/1
Perforated container 1/1
Caixa perforada 1/1



Inox 18/10	€	Inox	€	h (mm)	U.Venta
66104	29,40	-	-	20	1
66142	35,00	66142Z	19,70	40	1
-	-	-	-	-	-
66167	38,60	66167Z	21,30	65	1
66112	49,70	66112Z	29,80	100	1
66117	73,70	66117Z	48,00	150	1
66122	84,60	66122Z	58,20	200	1

2/3
354 x 325 mm

Cubeta 2/3

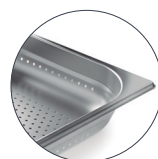
Bac 2/3
GN-Behälter 2/3
Container 2/3
Caixa 2/3



Inox 18/10	€	Inox	€	h (mm)	L	U.Venta	
66502	16,80	66502Z	13,90	20	1,70	1	Bandeja
66540	21,40	66540Z	18,00	40	3,50	1	Bandeja
66565	24,40	66565Z	20,40	65	5,50	1	Bandeja
66510	30,30	66510Z	25,40	100	8,90	1	
66515	42,40	66515Z	35,50	150	13,60	1	
66520	56,50	66520Z	47,30	200	19,30	1	

Cubeta Perforada 2/3

Bac perforado 2/3
GN-Behälter, perforiert, 2/3
Perforated container 2/3
Caixa perforada 2/3

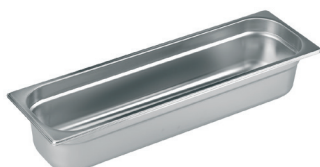


Inox 18/10	€	Inox	€	h (mm)	U.Venta
-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-
-	-	66567Z	18,30	65	1
-	-	66512Z	26,00	100	1
-	-	66517Z	35,50	150	1

2/4
530 x 165 mm

Cubeta 2/4

Bac 2/4
GN-Behälter 2/4
Container 2/4
Caixa 2/4



Inox 18/10	€	Inox	€	h (mm)	L	U.Venta
67604	18,40	67604Z	15,40	40	1,80	1
67665	20,90	67665Z	17,10	65	4,50	1
67610	25,90	67610Z	21,40	100	5,50	1
67615	39,20	67615Z	32,10	150	8,50	1

Cubeta 1/2

Bac 1/2
GN-Behälter 1/2
Container 1/2
Caixa 1/2

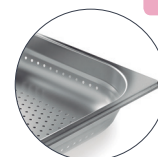


Inox 18/10	€	Inox	€	h (mm)	L	U.Venta
66202	13,20	66202Z	9,30	20	1,20	1 Bandeja
66240	13,80	66240Z	9,60	40	2,50	1 Bandeja
-	-	66255Z	10,80	55	3,20	1 Bandeja
66265	15,80	66265Z	11,10	65	4,20	1 Bandeja
66210	23,00	66210Z	15,80	100	8,00	1
66215	29,40	66215Z	22,70	150	9,90	1
66220	37,50	66220Z	28,10	200	11,60	1

1/2
265 x 325 mm

Cubeta Perforada 1/2

Bac perforé 1/2
GN-Behälter, perforiert, 1/2
Perforated container 1/2
Caixa perforada 1/2



Inox 18/10	€	Inox	€	h (mm)	U.Venta
-	-	-	-	-	-
66242	24,80	-	-	40	1
-	-	-	-	-	-
66267	28,40	-	-	65	1
66212	34,90	-	-	100	1
66217	47,20	-	-	150	1
66222	65,50	-	-	200	1

Cubeta 1/3

Bac 1/3
GN-Behälter 1/3
Container 1/3
Caixa 1/3



1/3
176 x 325 mm

Inox 18/10	€	Inox	€	h (mm)	L	U.Venta
66302	12,30	66302Z	7,00	20	0,80	6 Bandeja
66340	12,40	66340Z	7,70	40	1,60	6 Bandeja
66355	12,80	66355Z	7,90	55	2,00	6 Bandeja
66365	13,00	66365Z	8,10	65	2,50	6 Bandeja
66310	18,60	66310Z	12,80	100	3,80	1
66315	27,20	66315Z	17,10	150	5,90	1
66320	31,20	66320Z	20,30	200	8,10	1

Cubeta 1/4

Bac 1/4
GN-Behälter 1/4
Container 1/4
Caixa 1/4



1/4
265 x 162 mm

Inox 18/10	€	Inox	€	h (mm)	L	U.Venta
66402	9,30	66402Z	6,30	20	0,60	6
66465	10,30	66465Z	7,00	65	1,90	6
66410	15,50	66410Z	10,90	100	2,50	1
66415	21,20	66415Z	14,50	150	4,10	1
66420	28,90	66420Z	17,50	200	4,90	1

Cubeta 1/6

Bac 1/6
GN-Behälter 1/6
Container 1/6
Caixa 1/6



1/6
176 x 162 mm

Inox 18/10	€	Inox	€	h (mm)	L	U.Venta
66665	8,50	66665Z	5,60	65	1,10	6
66610	13,40	66610Z	8,60	100	1,60	6
66615	21,00	66615Z	12,00	150	2,50	1
66620	26,40	66620Z	14,20	200	3,30	1

Cubeta 1/9

Bac 1/9
GN-Behälter 1/9
Container 1/9
Caixa 1/9



1/9
176 x 108 mm

Inox 18/10	€	Inox	€	h (mm)	L	U.Venta
66965	7,30	66965Z	4,10	65	0,70	6
66910	12,60	66910Z	6,60	100	1,00	6

Guia divisora

Guide de division
GN Zwischensteg
Splitting guides
Guia divisória



Inox 18/10	€	Inox	€	L (mm)	U.Venta
66923	12,00	66923Z	5,00	530	1
66925	8,90	66925Z	3,30	325	1

Doble fondo perforado

Double fond perforé
Doppel-Boden gelocht
Punched double bottom perf.
Duplo fundo perforado



Inox 18/10	€	Inox	€	Cubeta
66909	91,20	-	-	2/1
66911	29,50	66911Z	19,60	1/1
66912	20,20	66912Z	13,30	1/2

Tapa para cubeta

Couvercle pour bac
GN Deckel
Container lid
Tampa para caixa



Inox 18/10	€	Inox	€	Cubeta	U.Venta
66901D	21,90	66901DZ	15,20	1/1	1
66905D	17,40	66905DZ	10,40	2/3	1
66907	14,30	-	-	2/4	1
66902D	11,60	66902DZ	7,50	1/2	6
66903D	9,30	66903DZ	5,70	1/3	6
66904D	7,80	66904DZ	5,30	1/4	6
66906D	5,90	66906DZ	3,10	1/6	6
66909D	5,40	66909DZ	2,40	1/9	6

Tapa para cubeta

Couvercle pour bac
GN Deckel
Container lid
Tampa para caixa



Inox 18/10	€	Inox	€	Cubeta	U.Venta
67901	21,80	67901Z	15,30	1/1	1
67905	13,30	67905Z	9,30	2/3	1
67902	11,90	67902Z	8,30	1/2	6
67903	8,60	67903Z	6,00	1/3	6
67904	7,30	67904Z	5,00	1/4	6
67906	6,00	67906Z	4,10	1/6	6
67909	5,00	67909Z	3,50	1/9	6

SI

Silicone

Tapa para cubeta

Couvercle pour bac
GN Deckel
Container lid
Tampa para caixa



Inox 18/10	€	Inox	€	Cubeta	U.Venta
66901	64,60	66901Z	38,60	1/1	1
66903	52,10	66903Z	27,30	2/3	1
66902	47,30	66902Z	30,30	1/2	1
66904	38,20	66904Z	21,20	1/3	1
66905	35,50	66905Z	19,70	1/4	1

Parrilla

Grille
GN Drahtgitter
Grill
Grelha



Ref	€	cm	Cubeta	U.Venta
66920	43,70	65x53	2/1	1
66921	16,70	53x32,5	1/1	1



Pinza para horno y bandeja GN

Pince inox pour bac Gastronorm
Zange für GN Behälter
Tong GN tray
Pinça para forno e bandejas GN

Ref	€	L (cm)	U.Venta
62989	13,90	20	12

SI 200°C
Silicone max

Pinza con silicona para horno y bandeja

Pince Inox pour bac Gastronorm avec Silicone
Zange für GN Behälter, mit Silikon
Oven tray tong with Silicone
Pinça para forno e bandejas com silicone

Ref	€	L (cm)	U.Venta
62998	14,00	20	12



► Cubetas Gastronorm

Cubetas Gastronorm de acero inoxidable 18/10

GN
SYSTEM



Cubetas 2/1 Gastronorm

	Ref.	Descripción	Capacidad	Material	Medidas (cm)	Color
	101001	Cubeta 20mm profundidad	6,2L	Acero inoxidable	65 · 53 · 2,0	
	101002	Cubeta 40mm profundidad	11,5L		65 · 53 · 4,0	
	101003	Cubeta 65mm profundidad	18,8L		65 · 53 · 6,5	
	101004	Cubeta 100mm profundidad	28,9L		65 · 53 · 10	
	101005	Cubeta 150mm profundidad	43,1L		65 · 53 · 15	
	101006	Cubeta 200mm profundidad	52L		65 · 53 · 20	



Cubetas 1/1 Gastronorm

	Ref.	Descripción	Capacidad	Material	Medidas (cm)	Color
	101007	Cubeta 20mm profundidad	2,8L	Acero inoxidable	53 · 32,5 · 2,0	
	101008	Cubeta 40mm profundidad	5,1L		53 · 32,5 · 4,0	
	101009	Cubeta 65mm profundidad	8,3L		53 · 32,5 · 6,5	
	101010	Cubeta 100mm profundidad	14,2L		53 · 32,5 · 10	
	101011	Cubeta 150mm profundidad	20,2L		53 · 32,5 · 15	
	101012	Cubeta 200mm profundidad	26L		53 · 32,5 · 20	



Cubetas 2/3 Gastronorm

	Ref.	Descripción	Capacidad	Material	Medidas (cm)	Color
	101013	Cubeta 20mm profundidad	1,7L	Acero inoxidable	35,3 · 32,5 · 2,0	
	101014	Cubeta 40mm profundidad	3,1L		35,3 · 32,5 · 4,0	
	101015	Cubeta 65mm profundidad	5,6L		35,3 · 32,5 · 6,5	
	101016	Cubeta 100mm profundidad	8,8L		35,3 · 32,5 · 10	
	101017	Cubeta 150mm profundidad	13,2L		35,3 · 32,5 · 15	
	101018	Cubeta 200mm profundidad	18,3L		35,3 · 32,5 · 20	



Cubetas 1/2 Gastronorm

Ref.	Descripción	Capacidad	Material	Medidas (cm)	Color
 101019	Cubeta 20mm profundidad	1,2L	Acero inoxidable	32,5 · 26,5 · 2,0	
101020	Cubeta 40mm profundidad	2,2L		32,5 · 26,5 · 4,0	
101021	Cubeta 65mm profundidad	4,1L		32,5 · 26,5 · 6,5	
101022	Cubeta 100mm profundidad	6,1L		32,5 · 26,5 · 10	
101023	Cubeta 150mm profundidad	9,1L		32,5 · 26,5 · 15	
101024	Cubeta 200mm profundidad	12L		32,5 · 26,5 · 20	

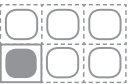

Cubetas 1/3 Gastronorm

Ref.	Descripción	Capacidad	Material	Medidas (cm)	Color
 101025	Cubeta 20mm profundidad	0,8L	Acero inoxidable	32,5 · 17,5 · 2,0	
101026	Cubeta 40mm profundidad	1,5L		32,5 · 17,5 · 4,0	
101027	Cubeta 65mm profundidad	2,5L		32,5 · 17,5 · 6,5	
101028	Cubeta 100mm profundidad	3,8L		32,5 · 17,5 · 10	
101029	Cubeta 150mm profundidad	5,6L		32,5 · 17,5 · 15	
101030	Cubeta 200mm profundidad	7,3L		32,5 · 17,5 · 20	



Cubetas 1/4 Gastronorm

Ref.	Descripción	Capacidad	Material	Medidas (cm)	Color
 101031	Cubeta 20mm profundidad	0,5L	Acero inoxidable	26,5 · 16,2 · 2,0	
101032	Cubeta 65mm profundidad	1,7L		26,5 · 16,2 · 6,5	
101033	Cubeta 100mm profundidad	2,8L		26,5 · 16,2 · 10	
101034	Cubeta 150mm profundidad	4,1L		26,5 · 16,2 · 15	
101035	Cubeta 200mm profundidad	5L		26,5 · 16,2 · 20	

Cubetas 1/6 Gastronorm


Ref.	Descripción	Capacidad	Material	Medidas (cm)	Color
 101036	Cubeta 65mm profundidad	1L	Acero inoxidable	17,6 · 16,2 · 6,5	
101037	Cubeta 100mm profundidad	1,6L		17,6 · 16,2 · 10	
101038	Cubeta 150mm profundidad	2,2L		17,6 · 16,2 · 15	
101039	Cubeta 200mm profundidad	2,9L		17,6 · 16,2 · 20	

Cubetas 1/9 Gastronorm

Ref.	Descripción	Capacidad	Material	Medidas (cm)	Color
 101040	Cubeta 65mm profundidad	0,6L	Acero inoxidable	17,6 · 10,8 · 6,5	
101041	Cubeta 100mm profundidad	0,8L		17,6 · 10,8 · 10,0	

Bandejas drenaje para cubetas Gastronorm



Ref.	Descripción	Material	Medidas (cm)	Color
101082	Bandeja de drenaje 2/1	Acero inoxidable	65,0 · 53,0	
101083	Bandeja de drenaje 1/1		53,0 · 32,5	
101084	Bandeja de drenaje 2/3		35,3 · 32,5	
101085	Bandeja de drenaje 1/2		32,5 · 26,5	
101086	Bandeja de drenaje 1/3		32,5 · 17,5	
101087	Bandeja de drenaje 1/4		26,5 · 16,2	

Tapas para cubetas Gastronorm



GN SYSTEM



Tapas 1/1 Gastronorm

	Ref.	Descripción	Material	Medidas (cm)	Color
	101070	Tapa 1/1	Acero inoxidable	53 · 32,5	
	101077	Tapa hermética 1/1			

Tapas 2/3 Gastronorm

	Ref.	Descripción	Material	Medidas (cm)	Color
	101076	Tapa 2/3	Acero inoxidable	35,3 · 32,5	



Tapas 1/2 Gastronorm

	Ref.	Descripción	Material	Medidas (cm)	Color
	101071	Tapa 1/2	Acero inoxidable	32,5 · 26,5	
	101078	Tapa hermética 1/2			

Tapas 1/3 Gastronorm

	Ref.	Descripción	Material	Medidas (cm)	Color
	101072	Tapa 1/3	Acero inoxidable	32,5 · 17,5	
	101079	Tapa hermética 1/3			


Tapas 1/4 Gastronorm

	Ref.	Descripción	Material	Medidas (cm)	Color
	101073	Tapa 1/4	Acero inoxidable	26,5 · 16,2	
	101080	Tapa hermética 1/4			

Tapas 1/6 Gastronorm

	Ref.	Descripción	Material	Medidas (cm)	Color
	101074	Tapa 1/6	Acero inoxidable	17,6 · 16,2	
	101081	Tapa hermética 1/6			


Tapas 1/9 Gastronorm

	Ref.	Descripción	Material	Medidas (cm)	Color
	101075	Tapa 1/9	Acero inoxidable	17,6 · 10,8	

Cubetas Gastronorm polipropileno




Cubetas 1/1 Gastronorm

Ref.	Descripción	Capacidad	Material	Medidas (cm)	Color
 101213	Cubeta 65mm profundidad	8,70L	Polipropileno	53,0 · 32,5 · 6,5	○ ●
101214	Cubeta 100mm profundidad	13,30L		53,0 · 32,5 · 10,0	
101215	Cubeta 150mm profundidad	14,60L		53,0 · 32,5 · 15,0	
101216	Cubeta 200mm profundidad	25,50L		53,0 · 32,5 · 20,0	


Cubetas 1/2 Gastronorm

Ref.	Descripción	Capacidad	Material	Medidas (cm)	Color
 101217	Cubeta 65mm profundidad	4,00L	Polipropileno	32,5 · 26,5 · 6,5	○ ●
101218	Cubeta 100mm profundidad	6,00L		32,5 · 26,5 · 10,0	
101219	Cubeta 150mm profundidad	8,70L		32,5 · 26,5 · 15,0	
101220	Cubeta 200mm profundidad	11,20L		32,5 · 26,5 · 20,0	

Cubetas 1/3 Gastronorm

Ref.	Descripción	Capacidad	Material	Medidas (cm)	Color
 101221	Cubeta 65mm profundidad	2,35L	Polipropileno	32,5 · 17,5 · 6,5	○ ●
101222	Cubeta 100mm profundidad	3,50L		32,5 · 17,5 · 10,0	
101223	Cubeta 150mm profundidad	5,00L		32,5 · 17,5 · 15,0	
101224	Cubeta 200mm profundidad	6,35L		32,5 · 17,5 · 20,0	


Cubetas 1/4 Gastronorm

Ref.	Descripción	Capacidad	Material	Medidas (cm)	Color
 101225	Cubeta 65mm profundidad	1,65L	Polipropileno	26,5 · 16,2 · 6,5	○
101226	Cubeta 100mm profundidad	2,46L		26,5 · 16,2 · 10,0	
101227	Cubeta 150mm profundidad	3,47L		26,5 · 16,2 · 15,0	

Cubetas 1/6 Gastronorm

Ref.	Descripción	Capacidad	Material	Medidas (cm)	Color
 101228	Cubeta 65mm profundidad	0,95L	Polipropileno	17,6 · 16,2 · 6,5	○ ●
101229	Cubeta 100mm profundidad	1,40L		17,6 · 16,2 · 10,0	
101230	Cubeta 150mm profundidad	1,95L		17,6 · 16,2 · 15,0	

Cubetas 1/9 Gastronorm

Ref.	Descripción	Capacidad	Material	Medidas (cm)	Color
 101231	Cubeta 65mm profundidad	0,54L	Polipropileno	17,6 · 10,8 · 6,5	○
101232	Cubeta 100mm profundidad	0,77L		17,6 · 10,8 · 10,0	

Tapas Gastronorm polipropileno



Tapas aptas para cubetas de polipropileno y acero inoxidable.



Tapas 1/1 Gastronorm

Ref.	Descripción	Material	Medidas (cm)	Color
 101233	Tapa flexible hermética 1/1	Polipropileno	53,0 · 32,5	<input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>

Tapas 1/2 Gastronorm

Ref.	Descripción	Material	Medidas (cm)	Color
 101234	Tapa flexible hermética 1/2	Polipropileno	32,5 · 26,5	<input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>


Tapas 1/3 Gastronorm

Ref.	Descripción	Material	Medidas (cm)	Color
 101235	Tapa flexible hermética 1/3	Polipropileno	32,5 · 17,5	<input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>

Tapas 1/4 Gastronorm

Ref.	Descripción	Material	Medidas (cm)	Color
 101236	Tapa flexible hermética 1/4	Polipropileno	26,5 · 16,2	<input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>

Tapas 1/6 Gastronorm

Ref.	Descripción	Material	Medidas (cm)	Color
 101237	Tapa flexible hermética 1/6	Polipropileno	17,6 · 16,2	<input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>

Tapas 1/9 Gastronorm

Ref.	Descripción	Material	Medidas (cm)	Color
 101238	Tapa flexible hermética 1/9	Polipropileno	17,6 · 10,8	<input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/> <input type="radio"/>

Cubetas Gastronorm policarbonato





Para alimentos refrigerados



- Cubetas Gastronorm para alimentos refrigerados, admiten temperaturas de entre -40 °C y 100 °C.
- Las superficies antiadherentes facilitan la extracción de los alimentos y la limpieza.
- Cubetas aptas para lavavajillas y microondas.





Cubetas 1/1 Gastronorm

Ref.	Descripción	Capacidad	Material	Medidas (cm)	Color
 FG130P00	Cubeta 65mm profundidad	8,5L	Policarbonato	52,7 · 32,4 · 6,5	
FG131P00	Cubeta 100mm profundidad	13L		52,7 · 32,4 · 10	
FG132P00	Cubeta 150mm profundidad	19,5L		52,7 · 32,4 · 15	
FG133P00	Cubeta 200mm profundidad	25,7L		52,7 · 32,4 · 20	


Cubetas 1/2 Gastronorm

Ref.	Descripción	Capacidad	Material	Medidas (cm)	Color
 FG123P00	Cubeta 65mm profundidad	3,8L	Policarbonato	32,4 · 26,3 · 6,5	
FG124P00	Cubeta 100mm profundidad	6L		32,4 · 26,3 · 10	
FG125P00	Cubeta 150mm profundidad	8,8L		32,4 · 26,3 · 15	
FG126P00	Cubeta 200mm profundidad	10,8L		32,4 · 26,3 · 20	



Cubetas 2/4 Gastronorm

Ref.	Descripción	Capacidad	Material	Medidas (cm)	Color
 FG139P00	Cubeta 65mm profundidad	3,4L	Policarbonato	52,7 · 15,9 · 6,5	
FG140P00	Cubeta 100mm profundidad	5,2L		52,7 · 15,9 · 10	



Cubetas 1/3 Gastronorm

Ref.	Descripción	Capacidad	Material	Medidas (cm)	Color
 FG116P00	Cubeta 65mm profundidad	2,5L	Policarbonato	32,4 · 17,8 · 6,5	
FG117P00	Cubeta 100mm profundidad	3,8L		32,4 · 17,8 · 10	
FG118P00	Cubeta 150mm profundidad	5,1L		32,4 · 17,8 · 15	



Cubetas 1/4 Gastronorm

Ref.	Descripción	Capacidad	Material	Medidas (cm)	Color
 FG110P00	Cubeta 65mm profundidad	1,6L	Policarbonato	26 · 16,2 · 6,5	
FG111P00	Cubeta 100mm profundidad	2,4L		26 · 16,2 · 10	
FG112P00	Cubeta 150mm profundidad	3,8L		26 · 16,2 · 15	

Cubetas 1/6 Gastronorm


Ref.	Descripción	Capacidad	Material	Medidas (cm)	Color
 FG104P00	Cubeta 65mm profundidad	1,1L	Policarbonato	17,1 · 16,2 · 6,5	
FG105P00	Cubeta 100mm profundidad	1,6L		17,1 · 16,2 · 10	
FG106P00	Cubeta 150mm profundidad	2,4L		17,1 · 16,2 · 15	

Cubetas 1/9 Gastronorm

Ref.	Descripción	Capacidad	Material	Medidas (cm)	Color
 FG100P00	Cubeta 65mm profundidad	0,6L	Policarbonato	17,1 · 10,8 · 6,5	
FG101P00	Cubeta 100mm profundidad	0,8L		17,1 · 10,8 · 10	

Bandejas drenaje para cubetas Gastronorm




Ref.	Descripción	Material	Medidas (cm)	Color
FG127P24	Bandeja de drenaje 1/2	Policarbonato	25,4 · 19,4 · 1,5	
FG120P24	Bandeja de drenaje 1/3		26,4 · 12,1 · 1,5	
FG113P24	Bandeja de drenaje 1/4		20 · 10,2 · 1,5	


Tapas flexibles y rígidas para cubetas Gastronorm policarbonato



Tapas 1/1 Gastronorm

Ref.	Descripción	Material	Medidas (cm)	Color
 FG147P00	Tapa flexible hermética 1/1	Polietileno	52,7 · 32,4 · 1,3	○
FG134P00	Tapa rígida 1/1	Policarbonato	52,7 · 32,4 · 2,5	●
FG134P86	Tapa rígida con muesca 1/1	Policarbonato	52,7 · 32,4 · 2,5	●


Tapas 1/2 Gastronorm

Ref.	Descripción	Material	Medidas (cm)	Color
 FG146P00	Tapa flexible hermética 1/2	Polietileno	32,4 · 26,3 · 1,3	○
FG128P23	Tapa rígida 1/2	Policarbonato	32,4 · 26,3 · 2,5	●
FG128P86	Tapa rígida con muesca 1/2	Policarbonato	32,4 · 26,3 · 2,5	●


Tapas 2/4 Gastronorm

Ref.	Descripción	Material	Medidas (cm)	Color
 FG141P00	Tapa rígida 2/4	Policarbonato	52,7 · 15,9 · 2,5	●


Tapas 1/3 Gastronorm

Ref.	Descripción	Material	Medidas (cm)	Color
 FG145P00	Tapa flexible hermética 1/3	Polietileno	32,4 · 17,8 · 1,3	○
FG121P23	Tapa rígida 1/3	Policarbonato	32,4 · 17,8 · 2,5	●
FG121P86	Tapa rígida con muesca 1/3	Policarbonato	32,4 · 17,8 · 2,5	●


Tapas 1/4 Gastronorm

Ref.	Descripción	Material	Medidas (cm)	Color
 FG144P00	Tapa flexible hermética 1/4	Polietileno	26 · 16,2 · 1,3	○
FG114P00	Tapa rígida 1/4	Policarbonato	26 · 16,2 · 2,5	●

Tapas 1/6 Gastronorm

Ref.	Descripción	Material	Medidas (cm)	Color
 FG143P00	Tapa flexible hermética 1/6	Polietileno	17,6 · 16,2 · 1,3	○
FG108P23	Tapa rígida 1/6	Policarbonato	17,6 · 16,2 · 2,5	●

Tapas 1/9 Gastronorm

Ref.	Descripción	Material	Medidas (cm)	Color
 FG142P00	Tapa flexible hermética 1/9	Polietileno	17,6 · 10,8 · 1,3	○
FG102P23	Tapa rígida 1/9	Policarbonato	17,6 · 10,8 · 2,5	●

THERMOSTEEL®
ONLY BY SDS

Contenitori Gastronorm AISI 304



Linea di contenitori Gastronorm di alta qualità, solidi e pensati per durare nel tempo grazie all'utilizzo di **acciaio inossidabile Aisi 304**. Facili da pulire e comodamente impilabili. Resistenti alle alte e basse temperature (-40°C + 300°C), possono essere utilizzate nel forno, bagnomaria, per lo stoccaggio o il trasporto del cibo ancora caldo. Prodotte nel rispetto di tutte le norme dello standard EN-631, sono certificate NSF.

Range of high-quality Gastronorm containers, strong and designed to last over time thanks to AISI 304 stainless steel. Easy to clean and conveniently stackable. Resistant to high and low temperatures (-40 ° C + 300 ° C), they can be used in the oven, bain-marie, for the storage or transport of hot food. Produced in compliance with all the norms of the EN-631 standard, they are NSF certified.

Línea de recipientes Gastronorm de alta calidad, sólidos y diseñados para durar en el tiempo gracias al uso del acero inoxidable Aisi 304. Fáciles de limpiar y convenientemente apilables. Resistentes a altas y bajas temperaturas (-40 ° C + 300 ° C), se pueden utilizar al horno, baño María, para el almacenamiento o transporte de alimentos calientes. Fabricados cumpliendo con todas las normas de la norma EN-631, están certificados por NSF.

Gamme de conteneurs Gastronorm de haute qualité, solides et conçus pour durer dans le temps grâce à l'acier inoxydable Aisi 304. Facile à nettoyer et empilable de manière pratique. Résistants aux hautes et basses températures (-40 ° C + 300 ° C), ils peuvent être utilisés au four, au bain-marie, pour le stockage ou le transport d'aliments chauds. Fabriqués en conformité avec toutes les normes de la norme EN-631, ils sont certifiés NSF.



Il gradino di sovrapponibilità permette di impilare facilmente le bacinelle senza che si incastrino tra di loro.
The stacking collars on the walls allow to easily stack and unstack the containers without risks.



In acciaio AISI 304 certificato per alimenti.
Made in aisi 304 steel, for food usage.



MOD. 1/1

Item code	111333	111334	111335	111336
h mm.	65	100	150	200
Dim. ext. (mm)	530x325	530x325	530x325	530x325
Capacità Lt	9,8	15,0	22,5	30,0
Conf.	-	-	-	-



MOD. 1/2

Item code	111349	111350	111351	111352
h mm.	65	100	150	200
Dim. ext. (mm)	325x265	325x265	325x265	325x265
Capacità Lt	4,7	7,2	10,8	14,4
Conf.	-	-	-	-



MOD. 1/3

Item code	111363	111364	111365	111366
h mm.	65	100	150	200
Dim. ext. (mm)	325x176	325x176	325x176	325x176
Capacità Lt	2,9	4,5	6,8	9,0
Conf.	-	-	-	-



MOD. 1/4

Item code	111371	111372	111373	111374
h mm.	65	100	150	200
Dim. ext. (mm)	265x162	265x162	265x162	265x162
Capacità Lt	1,8	2,8	4,0	5,5
Conf.	-	-	-	-



MOD. 1/6

Item code	111377	111378	111379	111380
h mm.	65	100	150	200
Dim. ext. (mm)	176x162	176x162	176x162	176x162
Capacità Lt	1,4	2,1	3,2	4,3
Conf.	-	-	-	-



MOD. 1/9

Item code	111383	111384
h mm.	65	100
Dim. ext. (mm)	176x108	176x108
Capacità Lt	1,3	0,8
Conf.	-	-



MOD. 1/1

Item code	111389	111390	111391
h mm.	20	40	65
Dim. ext. (mm)	530x325	530x325	530x325
Capacità Lt	2,5	5,0	6,5
Conf.	-	-	-



MOD. 1/2

Item code	111395	111396	111397
h mm.	20	40	65
Dim. ext. (mm)	325x265	325x265	325x265
Capacità Lt	1,0	2,0	4,0
Conf.	-	-	-

Contenitori GN aisi 304 forati su tutti i lati
Aisi 304 perforated GN containers



MOD. 1/1

Item code	100956	100943	100944	100945
h mm.	65	100	150	200
Dim. ext. (mm)	530x325	530x325	530x325	530x325
Capacità Lt	9,8	15,0	22,5	30,0
Conf.	-	-	-	-



MOD. 1/2

Item code	100952	100953	100954	100955
h mm.	65	100	150	200
Dim. ext. (mm)	325x265	325x265	325x265	325x265
Capacità Lt	4,7	7,2	10,8	14,4
Conf.	-	-	-	-

Contenitori GN
FORATI SU TUTTI I LATI

PERFORATED
GN containers

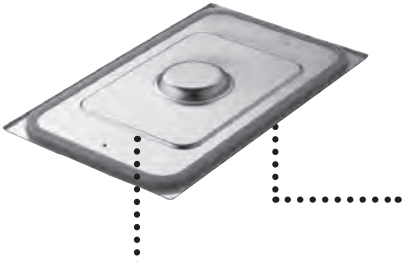


Bordo piano
Flat edge



Coperchi in acciaio aisi 304 Aisi 304 sst lids

Item code	111337	111353	111367	111375	111381	111385
Modello	1/1	1/2	1/3	1/4	1/6	1/9
Dim. (mm)	530x325	325x265	325x176	265x162	176x162	176x108
Conf.	-	-	-	-	-	-



Coperchi in acciaio con guarnizione al silicone Sst lids with silicone gasket

Item code	111338	111354	111368	111376	111382
Modello	1/1	1/2	1/3	1/4	1/6
Dim. (mm)	530x325	325x265	325x176	265x162	176x162
Conf.	-	-	-	-	-



Guarnizione resistente fino a 170°C. Attenzione! Se usati durante la cottura, olio e altri grassi vaporizzati potrebbero indebolire la guarnizione.

Gasket resists up to 170°C. Not meant for cooking at high temperatures with oils and other vaporised fats, as they might weaken the gasket.



Teglie GN smaltate antiaderenti



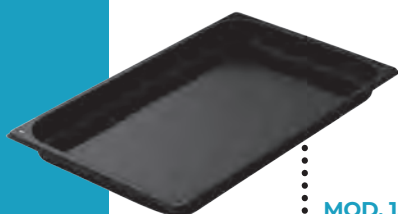
Le teglie GN smaltate antiaderenti non solo sono ideali per cucinare, ma anche per presentare il cibo in tavola, grazie all'elegante colore nero lucido e alla superficie liscia e fine.

Lo smalto, grazie all'applicazione a 800°C, aderisce perfettamente al metallo, portandolo a un solido spessore di 1,2 mm.

Non-stick enameled GN pans are not only ideal for cooking, but also for presenting food on the table, thanks to the elegant glossy black colour and smooth and fine surface. The enamel, thanks to the application at 800 °C, adheres perfectly to the metal, bringing it to a solid thickness of 1,2 mm.

Les plateaux GN émaillés antiadhésifs sont non seulement idéales pour la cuisson, mais aussi pour la présentation des aliments sur la table, grâce à leur élégante couleur noire brillante et à leur surface lisse et fine. L'émail, grâce à l'application à 800 °C, adhère parfaitement au métal, l'amenant à une épaisseur solide de 1,2 mm.

Las bandejas GN esmaltadas antiadherentes no sólo son ideales para cocinar, sino también para presentar alimentos en la mesa, gracias al elegante color negro brillante y la superficie lisa y fina. El esmalte, gracias a la aplicación a 800 °C, se adhiere perfectamente al metal, llevándolo a un espesor sólido de 1,2 mm.



MOD. 1/1

Item code	104118	104119	104120
Modello	1/1	1/1	1/1
h mm.	20	40	65
Dim. ext. (mm)	530x325	530x325	530x325
Capacità Lt	2,5	5,0	9,0
Conf.	-	-	-



MOD. 1/2

Item code	100932	100933
Modello	1/2	1/2
h mm.	40	65
Dim. ext. (mm)	325x265	325x265
Capacità Lt	2,0	4,0
Conf.	-	-

THERMOSTEEL®
ONLY BY SDS

Contenitori Gastronorm in Polipropilene



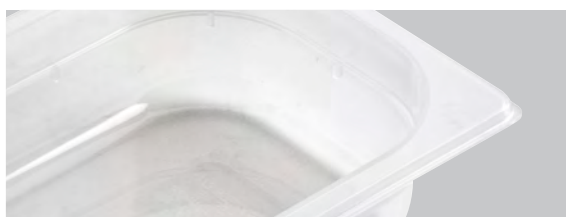
Linea di contenitori Gastronorm in polipropilene, impilabili, ideali per il trasporto e lo stoccaggio.

La semitrasparenza permette di vedere il contenuto, mentre i coperchi a tenuta tengono il tutto ben chiuso. Inoltre i coperchi sono disponibili in vari colori (blu, rosso, giallo, verde...) per catalogare il cibo secondo le norme HACCP. Lavabili in lavastoviglie e utilizzabili nel microonde. Temperature raccomandate da -40°C a +100°C.

Gastronorm line of polypropylene containers, stackable, ideal for transport and storage. The semi-transparency allows you to see the contents, while the sealed lids keep everything tightly closed. Furthermore, the lids are available in various colors (blue, red, yellow, green...) to catalog the food according to HACCP standards.

Línea de recipientes Gastronorm de polipropileno, apilables, ideales para transporte y almacenamiento. La semitransparencia le permite ver el contenido, mientras que las tapas selladas mantienen todo bien cerrado. Además, las tapas están disponibles en varios colores (azul, rojo, amarillo, verde...) para catalogar los alimentos según las normas HACCP.

Gamme de conteneurs Gastronorm en polypropylène, empilables, idéales pour le transport et le stockage. La semi-transparence vous permet de voir le contenu, tandis que les couvercles scellés gardent tout bien fermé. De plus, les couvercles sont disponibles en différentes couleurs (bleu, rouge, jaune, vert ...) pour différencier les aliments selon les normes HACCP.



Il gradino di sovrapponibilità permette di impilare facilmente le bacinelle senza che si incastrino tra di loro. The stacking collars on the walls allow to easily stack and unstack the containers without risks.



E' facile misurarne il contenuto grazie ai livelli in litri presenti sulle pareti. Volume is easy to measure thanks to the level marks on the sides.



MOD. 1/1

Item code	101138	101139	101140	101141
h mm.	65	100	150	200
Dim. ext. (mm)	530x325	530x325	530x325	530x325
Capacità Lt	9,5	13,0	19,5	26,0
Conf.	-	-	-	-



MOD. 1/2

Item code	101142	101143	101144	101145
h mm.	65	100	150	200
Dim. ext. (mm)	325x265	325x265	325x265	325x265
Capacità Lt	3,9	5,9	8,9	11,8
Conf.	-	-	-	-



MOD. 1/3

Item code	101146	101147	101148	101149
h mm.	65	100	150	200
Dim. ext. (mm)	325x176	325x176	325x176	325x176
Capacità Lt	2,4	3,6	5,3	7,0
Conf.	-	-	-	-



MOD. 1/4

Item code	101150	101151	101152	116001
h mm.	65	100	150	200
Dim. ext. (mm)	265x162	265x162	265x162	265x162
Capacità Lt	1,7	2,5	3,7	5,5
Conf.	-	-	-	-



MOD. 1/6

Item code	101153	101154	101155	116002
h mm.	65	100	150	200
Dim. ext. (mm)	176x162	176x162	176x162	176x162
Capacità Lt	1,0	1,5	2,2	3,4
Conf.	-	-	-	-



MOD. 1/9

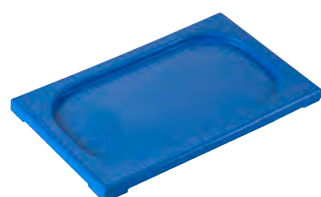
Item code	101156	101157
h mm.	65	100
Dim. ext. (mm)	176x108	176x108
Capacità Lt	0,6	1,0
Conf.	-	-



Falsi fondi forati in PP per GN Polypropylene drainer plates for GN

Item code	101261	101262
Modello	1/1	1/2
Dim. (mm)	520x315	320x152
Conf.	-	-

Coperchi in PP ermetici Polypropylene hermetic lids



Item code	101163	101164	101165	101166	101167
Modello	1/1	1/1	1/1	1/1	1/1
Colore					
Conf.	-	-	-	-	-



Item code	101168	101169	101170	101171	101172
Modello	1/2	1/2	1/2	1/2	1/2
Colore					
Conf.	-	-	-	-	-



Item code	101173	101174	101175	101176	101177
Modello	1/3	1/3	1/3	1/3	1/3
Colore					
Conf.	-	-	-	-	-



Item code	101178	101179	101180	101181	101182
Modello	1/4	1/4	1/4	1/4	1/4
Colore					
Conf.	-	-	-	-	-



Item code	101183	101184	101185	101186	101187
Modello	1/6	1/6	1/6	1/6	1/6
Colore					
Conf.	-	-	-	-	-



Item code	101188	101189	101190	101191	101192
Modello	1/9	1/9	1/9	1/9	1/9
Colore					
Conf.	-	-	-	-	-

THERMOSTEEL®
ONLY BY SDS

Contenitori Gastronorm in Policarbonato

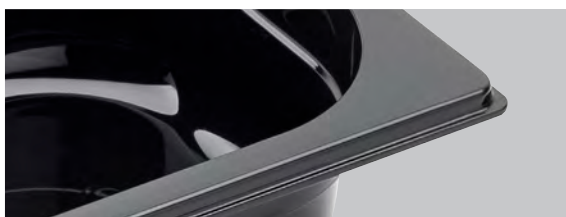


Incredibilmente trasparenti o di un nero lucente, i contenitori Gastronorm in policarbonato possono essere utilizzati non solo per lo stoccaggio ma anche per la presentazione del cibo. Grazie all'ampio spessore (da 2mm e oltre), i nostri contenitori gastronorm in policarbonato resistono facilmente a tutti gli urti. Lavabili in lavastoviglie, possono essere utilizzati per il trasporto di bevande e cibi bollenti, o a bagnomaria; sono inoltre certificati per l'utilizzo nel microonde.

Available in two different colors, transparent or a shiny black, Gastronorm containers in polycarbonate can be used not only for storage but also for the presentation of food. Thanks to the large thickness (from 2 mm and more), our gastronorm containers in polycarbonate easily withstand all impacts.

Disponibles en dos colores diferentes, transparente o negro brillante, los recipientes Gastronorm de policarbonato se pueden utilizar no sólo para el almacenamiento sino también para la presentación de alimentos. Gracias al gran espesor (a partir de 2 mm), nuestros envases gastronorm de policarbonato resisten fácilmente todos los impactos.

Disponibles en deux couleurs différentes, transparent ou noir brillant, les conteneurs Gastronorm en polycarbonate peuvent être utilisés non seulement pour le stockage mais aussi pour la présentation des aliments. Grâce à la grande épaisseur (à partir de 2 mm et plus), nos récipients gastronorme en polycarbonate résistent facilement à tous les chocs.



Il gradino di sovrapposibilità permette di impilare facilmente le bacinelle senza che si incastrino tra di loro.
The stacking collars on the walls allow to easily stack and unstack the containers without risks.



E' facile misurarne il contenuto grazie ai livelli in litri presenti sulle pareti.
Volume is easy to measure thanks to the level marks on the sides.



MOD. 1/1

Item code	101063	101064	101065	101066
h mm.	65	100	150	200
Dim. ext. (mm)	530x325	530x325	530x325	530x325
Capacità Lt	8,5	13,0	19,5	26,0
Conf.	-	-	-	-



MOD. 1/2

Item code	101067	101068	101069	101070
h mm.	65	100	150	200
Dim. ext. (mm)	325x265	325x265	325x265	325x265
Capacità Lt	3,9	5,9	8,9	11,8
Conf.	-	-	-	-



MOD. 1/3

Item code	101071	101072	101073	101074
h mm.	65	100	150	200
Dim. ext. (mm)	325x176	325x176	325x176	325x176
Capacità Lt	2,4	3,6	5,3	7,0
Conf.	-	-	-	-



MOD. 1/4

Item code	101075	101076	101077	101078
h mm.	65	100	150	200
Dim. ext. (mm)	265x162	265x162	265x162	265x162
Capacità Lt	1,7	2,5	3,7	5,5
Conf.	-	-	-	-



MOD. 1/6

Item code	101079	101080	101081	101082
h mm.	65	100	150	200
Dim. ext. (mm)	176x162	176x162	176x162	176x162
Capacità Lt	1,0	1,5	2,2	3,4
Conf.	-	-	-	-



MOD. 1/9

Item code	101083	101084
h mm.	65	100
Dim. ext. (mm)	176x108	176x108
Capacità Lt	0,6	1,0
Conf.	-	-



Coperchi in policarbonato Polycarbonate lids

Item code	101217	101218	101219	101089	101221	101222
Modello	1/1	1/2	1/3	1/4	1/6	1/9
Dim. (mm)	530x325	325x265	325x176	265x162	176x162	176x108
Conf.	-	-	-	-	-	-



Falsi fondi forati in PC PC drainer plates for gn

Item code	101094	101095	101096	101097	101098
Modello	1/1	1/2	1/3	1/4	1/6
Dim. (mm)	520x315	320x152	315x166	255x152	166x152
Conf.	-	-	-	-	-



Con livelli in litri
sulle pareti

With level marks
on the sides

	INOX AISI304	POLICARBONATO	POLIPROPILENE
PRESENTAZIONE / presentation	✓	✓	○
RESISTENZA / resistance	✓	✓	✓
STOCCAGGIO / storage	✓	✓	✓
BAGNO MARIA / bain-marie	✓	○	✗
ALTE TEMPERATURE / high temperatures	✓	130° C	100° C
FORNO / oven	✓	130° C	✗
MICROONDE / microwave	✗	✓	✓
CUCINARE / cooking	○	✗	✗
TRASPARENZA / transparency	✗	✓	○

✓ **RACCOMANDATO** / recommended

○ **ACCETTATO** / suitable

✗ **NON RACCOMANDATO** / not recommended



CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME / GASTRONORM BEHÄLTER

Conforme a la norma en-631.2 Pujadas ofrece una de las gamas de cubetas gastronorm de fabricación propia más amplia del mercado.

According to en-631.2 Pujadas offers one of the most specialized ranges, in-house manufacturing, of gastronorm containers in the market.

Suivant la norme en-631.2 Pujadas propose une des gammes de bacs gastronorm de propre fabrication des plus spécialisés du marché.

Entsprechend der norm EN-631.2 bietet Pujadas aus eigener Herstellung eine der breitesten Produktpalette im handel an.

ACERO INOXIDABLE / ST/STEEL / ACIER INOXYDABLE / ROSTFREIER STAHL 18/10



Bordes reforzados / Reinforced edges / Bords renforcés / Verstärkte ränder

Geometría adaptada: + limpieza + capacidad / Radius specially designed for: + capacity + cleaning / Géométrie adaptée: + propreté + capacité / Radius speziell design: + Kapazität + Reinigung

POLICARBONATO / POLICARBONATO / POLYCARBONATE / POLYCARBONAT

- 40 °C
+ 130 °C

Bordes reforzados / Reinforced rims / Bords renforcés / Verstärkte ränder
Marcaje modelo cubeta / Container model / Type de bac / ModelMarkierung am Behälter
Textura para evitar ralladas / Texturing corners to avoid scratching / Côtés granités pour éviter rayures / Struktur um verkratzungen zu verhindern



Mayor grosor / Thicker / Plus épais / Dicker

Graduación externa de capacidad / Graduations marked externally / Échelle de graduations à l'extérieur / Externe Skalierung des Fassungsvermögen

Características marcadas en el fondo / Main features marked on the base / Caracteristiques marqués au fond / Eigenschaften im Boden markiert

SIN BISFENOL-A / BISPHENOL-A FREE / SANS BISPHÉNOL-A / OHNE BISFENOL-A

- 40 °C
+ 90 °C



POLIPROPILENO / POLYPROPYLENE / POLYPROPYLENE / POLYPROPYLEN

- 40 °C
+ 110 °C

Hermético con tapa Polinorm / Hermetic with Polinorm Lid / Hermetique avec couvercle Polinorm / Hermetisch mit polinorm Deckel

Bordes reforzados / Reinforced rims / Bords renforcés / Verstärkte ränder

Marcaje modelo cubeta / Container model / Type de bac / ModelMarkierung am Behälter

Textura para evitar ralladas / Texturing corners to avoid scratching / Côtés granités pour éviter rayures / Struktur um Kratzer zu verhindern



Mayor grosor / Thicker / Plus épais / Dicker

Graduación externa de capacidad / Graduations marked externally / Échelle de graduations à l'extérieur / Externe Skalierung des Fassungsvermögen

Características marcadas en el fondo / Main features marked on the base / Caracteristiques marqués au fond / Eigenschaften im Boden markiert

COCCIÓN / COOKING / CUISSON / KOCHEN

PATENTED EXCLUSIVE



GN con fondo difusor / GN Pan with sandwich base / Bac GN avec fond thermo-diffuseur / GN Backform mit Sandwichboden



GN aluminio antiadherente / Non-stick aluminium GN pan / Bac GN anti-adhésif en aluminium / GN backform aluminium antihaft



Bandejas GN especial horno / Special Oven GN pans / PLAQUES spéciales GN pour four / Spezielle GN Ofenformen

TRANSPORTE / TRANSPORT / TRANSPORT / TRANSPORT



GN Inox + Tapa inox hermética / St/Steel GN + St/Steel hermetic lid / Bac GN Inox + Couvercle étanche inox / GN Edelstahl + edelstahldeckel hermetisch

TEMP. 120°C
HERMÉTICO / HERMETIC / ÉTANCHE / HERMETISCH



Policarbonato o cubeta sin Bisfenol-A + tapa polinorm / Polycarbonate or BPA free + Polinorm lid / Polycarbonate ou sans BPA + couvercle Polinorm / Polycarbonat oder ohne bisfenol-A behälter + polinormDeckel

TEMP. 100°C



GN Polipropileno + Tapa Polinorm® / Polypropylene + Polinorm® Lid / GN Polypropylène + Couvercle Polinorm® / GN Polipropilen + Polinorm® Deckel

TEMP. 90°C

ALMACENAMIENTO / STORAGE / STOCKAGE / LAGERUNG



GN Policarbonato + Tapa policarbonato / Polycarbonate GN + Polycarbonate Lid / GN Polycarbonate + Couvercle Polycarbonate / GN Polycarbonat + Polycarbonat Deckel



GN Policarbonato + Tapa Polinorm® / Polycarbonate GN + Polinorm® Lid / Polycarbonate + Couvercle Polinorm® / GN Polycarbonat + Polinorm® Deckel



GN Polipropileno + Tapa Polinorm® / Polypropylene + Polinorm® Lid / GN Polypropylène + Couvercle Polinorm® / GN Polypropylen + Polinorm® Deckel

VIOLET COLLECTION



Antialérgico / Allergen-Free / Anti allergique / Anti allergie

PRESENTACIÓN / DISPLAY / PRÉSENTATION / PRÄSENTATION



GN Policarbonato + Tapa policarbonato / Polycarbonate GN + Polycarbonate Lid / GN Polycarbonate + Couvercle Polycarbonate / Polycarbonat GN + Polycarbonat deckel



GN Inox con fondo Difusor + Tapa policarbonato / St/Steel GN with sandwich base + Polycarbonate Lid / GN Inox avec fond thermo-diffuseur + Polycarbonate / Edelstahl GN mit sandwichboden + Polycarbonat Deckel



GN Melamina / Melamine GN / GN mélamine / Melamin GN

P. 394

7.1 SELECCIÓN CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS SELECTION / SELECTION BACS GASTRONORME / AUSWAHLÜBERSICHT GASTRONORM BEHÄLTER



	P. 196	P. 201	P. 407	P. 82
PRESENTACIÓN / APPEARANCE / PRÉSENTATION / PRÄSENTATION	✓	●	●	●
RESISTENCIA / ROBUSTNESS / ROBUSTESSE / RESISTENZ	✓	✓	✓	●
ALMACENAMIENTO / STORAGE / STOCKAGE / LAGERUNG	✓	●	●	●
BAÑO-MARIA / BAIN MARIE / BAIN-MARIE / WASSERBAD	✓	✓	✓	●
TEMPERATURA MAX / TEMPERATURE MAX / TEMPÉRATURE MAX. / MAX. TEMPERATUR	✓	✓	✓	✓
HORNO / OVEN / FOUR / OFEN	✓	✓	✓	✓
MICROONDAS / MICRO-WAVE / MICRO-ONDES / MIKROWELLE				
COCCIÓN / COOKING / CUISSON / KOCHEN	●	✓	✓	✓
INDUCCIÓN / INDUCTION / INDUCTION / INDUKTION		INDUCTION	INDUCTION	
TRANSPORTE EN CALIENTE / WARM TRANSPORTATION / TRANSPORT CHAUD / WARMER TRANSPORT	✓	✓	✓	●
TAPA POLINORM / POLINORM LID / COUVERCLE POLINORM / POLINORM DECKEL	✓	✓	✓	

✓ **RECOMENDADO / RECOMMENDED / RECOMMANDÉ / EMPFOHLEN** ● **ACEPTABLE / SUITABLE / ACCEPTABLE / ANNEHMBAR**

SELECCIÓN CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS SELECTION / SELECTION BACS GASTRONORME / AUSWAHLÜBERSICHT GASTRONORM BEHÄLTER



	P. 202	P. 204	P. 206	P. 390
PRESENTACIÓN / APPEARANCE / PRÉSENTATION / PRÄSENTATION	●	●	●	✓
RESISTENCIA / ROBUSTNESS / ROBUSTESSE / RESISTENZ	✓	✓	●	✓
ALMACENAMIENTO / STORAGE / STOCKAGE / LAGERUNG	✓	✓	●	●
BAÑO-MARIA / BAIN MARIE / BAIN-MARIE / WASSERBAD	●	●		●
TEMPERATURA MAX / TEMPERATURE MAX / TEMPÉRATURE MAX. / MAX. TEMPERATUR	130 °C	90 °C	110 °C	70 °C
HORNO / OVEN / FOUR / OFEN	130 °C			
MICROONDAS / MICRO-WAVE / MICRO-ONDES / MIKROWELLE	✓	✓	✓	
COCCIÓN / COOKING / CUISSON / KOCHEN				
INDUCCIÓN / INDUCTION / INDUCTION / INDUKTION				
TRANSPORTE EN CALIENTE / WARM TRANSPORTATION / TRANSPORT CHAUD / WARMER TRANSPORT	130 °C	80 °C		70 °C
TAPA POLINORM / POLINORM LID / COUVERCLE POLINORM / POLINORM DECKEL	✓	✓	✓	

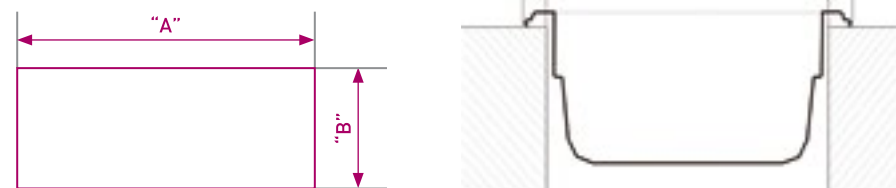
* **AMBIENTE HÚMEDO / HUMID ENVIRONMENT / ENVIRONNEMENT HUMIDE / FEUCHTE UMGEBUNG**

Combinaciones / Combinations / Combinaisons / Kombinationen



Medidas de encaje / Fitting measures / Mesures d'emboîtement / Masse der einsetzlöcher

Modelo	"A"	"B"
2/1	630	510
1/1	510	305
2/3	333	305
1/2	305	245
1/3	305	155
1/4	245	142
1/6	156	142
1/9	156	88



TAPA GN POLINORM® / GN POLYNORM® LID / GN COUVERCLE POLYNORM® / GN POLYNORM® DECKEL

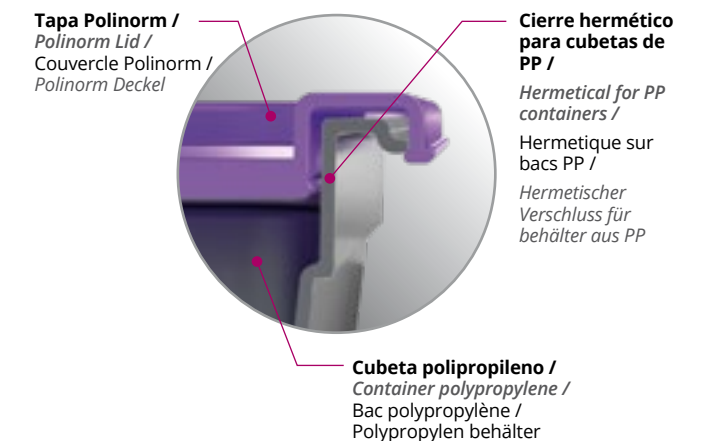
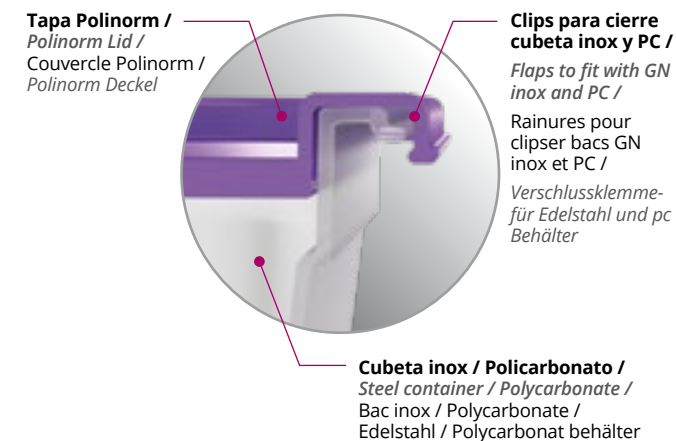
PATENTED / EXCLUSIVE



DISPONIBLE EN SEIS COLORES / AVAILABLE IN SIX COLOURS / DISPONIBLE EN SIX COULEURS / VERFÜGBAR IN SECHS FARBEN



ADAPTABLES A / ADJUSTABLES TO / ADAPTABLE À / PASSEND ZU



7.1 CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME / GASTRONORM BEHÄLTER



GASTRONORM INOX 18/10 / 18/10 ST/STEEL GASTRONORM / GASTRONORME INOX 18/10 / GASTRONORM EDELSTAHL 18/10

2/1 650 x 530 mm

18/10



REF	H mm	Lts	€/u	📦
P210.201	20	6,20	35,70	6
P210.401	40	11,50	40,25	6
P210.651	65	18,80	45,80	6
P211.001	100	28,90	56,65	6
P211.501	150	43,10	69,65	3
P212.001	200	52,00	88,60	3

1/1 530 x 325 mm

18/10



REF	H mm	Lts	€/u	📦
P110.201	20	2,80	17,35	6
P110.401	40	5,10	19,50	6
P110.551	55	7,00	20,90	6
P110.651	65	8,30	21,70	6
P111.001	100	14,20	28,70	6
P111.501	150	20,20	37,60	6
P112.001	200	26,00	45,45	6

2/3 353 x 325 mm

18/10



REF	H mm	Lts	€/u	📦
P230.201	20	1,70	15,15	6
P230.401	40	3,10	19,90	6
P230.651	65	5,60	22,65	6
P231.001	100	8,80	27,60	6
P231.501	150	13,20	39,25	6
P232.001	200	18,30	52,05	6

1/2 325 x 265 mm

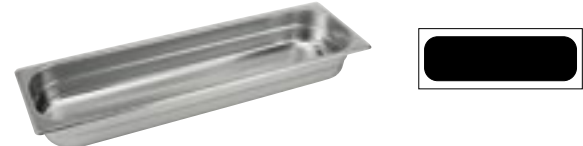
18/10



REF	H mm	Lts	€/u	📦
P120.201	20	1,20	11,30	6
P120.401	40	2,20	13,10	6
P120.651	65	4,10	15,35	6
P121.001	100	6,10	19,95	6
P121.501	150	9,10	24,70	6
P122.001	200	12,00	32,85	6

2/4 530 x 162 mm

18/10



REF	H mm	Lts	€/u	📦
P240.401	40	1,80	19,95	6
P240.651	65	4,00	21,40	6
P241.001	100	6,00	26,70	6
P241.501	150	10,00	35,80	6

1/3 325 x 176 mm

18/10



REF	H mm	Lts	€/u	📦
P130.201	20	0,80	11,10	6
P130.401*	40	1,50	11,50	6
P130.651	65	2,50	12,50	6
P131.001	100	3,80	16,25	6
P131.501	150	5,60	24,80	6
P132.001	200	7,30	28,70	6



* Cubeta GN especial para vitrinas mostrador snack.
* Special GN container for snack showcases.
* Bac GN spécial pour vitrines snack.
* Spezial GN Behälter für Snackglasvitrinen

CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME / GASTRONORM BEHÄLTER



GASTRONORM INOX 18/10 / 18/10 ST/STEEL GASTRONORM / GASTRONORME INOX 18/10 / GASTRONORM EDELSTAHL 18/10

1/4 265 x 162 mm

18/10



REF	H mm	Lts	€/u	📦
P140.201	20	0,50	8,80	6
P140.651	65	1,70	11,10	6
P141.001	100	2,80	14,10	6
P141.501	150	4,10	19,95	6
P142.001	200	5,00	26,75	6

1/6 176 x 162 mm

18/10



REF	H mm	Lts	€/u	📦
P160.651	65	1,00	10,85	6
P161.001	100	1,60	13,00	6
P161.501	150	2,20	19,70	6
P162.001	200	2,90	24,35	6

1/9 176 x 108 mm

18/10



REF	H mm	Lts	€/u	📦
P190.651	65	0,60	7,90	6
P191.001	100	0,80	11,75	6

Fondos perforados para cubetas / Perforated bottoms for containers / Egouttoirs pour bacs / Gelochte Böden für Behälter



Aptos para cubetas SP3 hasta 100 mm de profundidad
Adjustable to SP3 upto 100 mm depth
Adaptables à bacs SP3 jusqu'à 100 mm profondeur
Geeignet für Behälter SP3 bis 100 mm tief

REF	Mod	€/u	📦
P215.000	2/1	73,65	1
P115.000	1/1	36,25	1
P235.000	2/3	32,00	1
P125.000	1/2	24,40	1
P135.000	1/3	18,45	1
P145.000	1/4	15,50	1

Perfiles divisorios / Adaptable bars / Barrettes de composition / Profilstege



REF	H mm	L cm	€/u	📦
P111.111	1/1	53,0	7,25	1
P122.222	1/2	32,5	5,30	1

Para realizar cualquier composición con las cubetas gastronorm.
To arrange any composition with gastronorm containers.
Pour réaliser toute composition avec les bacs gastronorme.
Für die Realisierung aller Kombinationen mit den GN Behälter.

Asas móviles / Falling handles / Anses tombantes / Fallgriffe

Añadir AM a la referencia de la cubeta elegida
Add AM to the GN container reference
Ajouter AM à la référence du bac GN
Fügen Sie die AM zu den ausgewählten Art.Nr. der GN



Precio cubeta / Container price / Prix bac / Behälterpreis	€/u	📦
	+6	1

Apta para todas las medidas de cubetas
Suitable for all GN sizes
Apte sur toutes les dimensions GN
Einsetzbar an alle Größen der Behälter

Asas fijas / Fixed handles / Anses fixes / Feste Griffe

Añadir AF a la referencia de la cubeta elegida
Add AF to the GN container reference
Ajouter AF à la référence du bac GN
Fügen Sie die AF zu den ausgewählten Art.Nr. der GN



Precio cubeta / Container price / Prix bac / Behälterpreis	€/u	📦
	+4	1

Sólo para cubetas 1/2, 1/3, 1/4 y 1/6
Only for containers 1/2, 1/3, 1/4 and 1/6
Seulement pour bacs 1/2, 1/3, 1/4 et 1/6
Nur für Behälter 1/2, 1/3, 1/4 und 1/6

7.1 CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME / GASTRONORM BEHÄLTER



GASTRONORM INOX 18/10 / 18/10 ST/STEEL GASTRONORM / GASTRONORME INOX 18/10 / GASTRONORM EDELSTAHL 18/10

2/1 650 x 530 mm

18/10



REF	H mm	€/u	
P210.202	20*	47,60	6
P210.402	40*	50,20	6
P210.652	65*	63,75	6
P211.002	100**	78,95	6
P211.502	150**	111,15	3
P212.002	200**	136,15	3

1/1 530 x 325 mm

18/10



REF	H mm	€/u	
P110.202	20*	29,60	6
P110.402	40*	32,70	6
P110.552	55*	33,55	6
P110.652	65*	36,85	6
P111.002	100**	47,40	6
P111.502	150**	71,75	6
P112.002	200**	82,60	6

2/3 353 x 325 mm

18/10



REF	H mm	€/u	
P230.202	20*	22,60	6
P230.402	40*	25,05	6
P230.652	65*	30,70	6
P231.002	100**	43,80	6
P231.502	150**	58,85	6
P232.002	200**	63,20	6

1/2 325 x 265 mm

18/10



REF	H mm	€/u	
P120.652	65*	27,15	6
P121.002	100**	33,40	6
P121.502	150**	45,10	6
P122.002	200**	64,50	6

1/3 325 x 176 mm

18/10



REF	H mm	€/u	
P130.202	20*	18,85	6
P130.402	40*	21,50	6
P130.652	65*	23,25	6
P131.002	100**	36,35	6
P131.502	150**	40,55	6
P132.002	200**	50,65	6

*** Fondo perforado** **** Fondo y laterales perforados**
 * Perforated bottom ** Perforated bottom and sides
 * Fond perforé ** Fonds et latéraux perforés
 * Gelochter Boden ** Boden und Seiten gelocht

CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME / GASTRONORM BEHÄLTER



GASTRONORM INOX 18/10 / 18/10 ST/STEEL GASTRONORM / GASTRONORME INOX 18/10 / GASTRONORM EDELSTAHL 18/10

Tapa Polinorm® / Polinorm® Lid / Couvercle Polinorm® / Polinorm® Deckel

PATENTED EXCLUSIVE



Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama SP3 / St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers. Not for SP3 range / Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP. Pas pour la gamme SP3 / GN Behälter rostfrei, PC, ohne Bisphenol-A und PP. Edelstahlbehälter GN, PC, ohne Bisphenol-A und PP. Nicht geeignet für SP3

REF	Mod	€/u	
P110.0 + COLOR	1/1	10,10	30
P120.0 + COLOR	1/2	6,15	60
P130.0 + COLOR	1/3	5,25	30
P140.0 + COLOR	1/4	4,35	30
P160.0 + COLOR	1/6	3,90	60
P190.0 + COLOR	1/9	3,35	30

Ref. color tapa /
 Ref. colour lid /
 Ref. couleur couvercle /
 Art.Nr. Deckelfarbe



Tapa / Lid / Couvercle / Deckel

18/10



REF	Mod	€/u	
P110.000	1/1	20,25	1
P230.000	2/3	17,30	1
P120.000	1/2	11,75	1
P130.000	1/3	10,40	1
P140.000	1/4	8,20	1
P160.000	1/6	6,85	1
P190.000	1/9	6,05	1

Tapa plana sin asa / Flat lid without handle / Couvercle plat sans anse / Flacher Deckel ohne Griff

REF	Mod	€/u	
P110.005	1/1	24,50	1
P120.005	1/2	17,40	1

Tapa hermética / Hermetic lid / Couvercle étanche / Hermetischer Deckel

18/10



Detalle silicona
 Silicone joint
 Joint silicone
 Detail Silikon



REF	Mod	€/u	
P110.004	1/1	67,10	1
P120.004	1/2	49,55	1
P130.004	1/3	41,00	1
P140.004	1/4	36,65	1
P160.004	1/6	36,65	1

Tapa orificio asas / Lid with splits for handles / Couvercle avec encoche pour anses / Deckel mit Öffnung für Griffe

18/10



REF	Mod	€/u	
P110.001	1/1	29,35	1
P230.001	2/3	17,20	1
P120.001	1/2	15,00	1
P130.001	1/3	11,95	1
P140.001	1/4	9,90	1
P160.001	1/6	8,60	1

Tapa orificio cacillo / Lid with split for ladle / Couvercle avec encoche pour louche / Deckel mit Öffnung für Löffel

18/10



REF	Mod	€/u	
P110.002	1/1	27,90	1
P120.002	1/2	14,20	1
P130.002	1/3	11,40	1
P140.002	1/4	9,35	1
P160.002	1/6	8,20	1

7.2 CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME / GASTRONORM BEHÄLTER



COMPLEMENTOS GASTRONORM / GASTRONORM ACCESSORIES / ACCESSOIRES GASTRONORME / GASTRONORM ASSESSOIRES



Fija la tapa, el papel de aluminio o el papel film, a la cubeta, para un transporte y almacenamiento seguro. Apta para lavavajillas. Fácil de usar.

Attach the lid, aluminium foil or cling film to the tray for secure transport or storage. Dishwasher safe. Easy to use.

Fixe le couvercle, le papier d'aluminium ou le film alimentaire au bac pour transport et stockage de façon sûre. Va au lave-vaisselle. Facile à utiliser.

Befestigen Sie den Deckel, die Alu- oder Frischhaltefolie am Behälter für einen sicheren Transport und eine sichere Lagerung. Spülmaschinengeeignet. Einfache bedienung

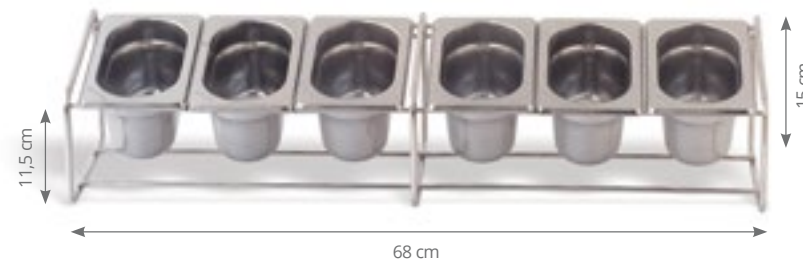
N-0001B Banda selladora silicona GN. Negra / GN Pan Band. Black / Bande à silicone GN. Noir / GN-Silikon-Band. Schwarz /

PATENTED EXCLUSIVE



REF	TIPO / TYPE	€/u	u
N-0001B	1/1	23,90	24
N-0002B	1/2	17,45	24
N-0003B	1/3	16,25	24
N-0006B	1/6	14,15	24

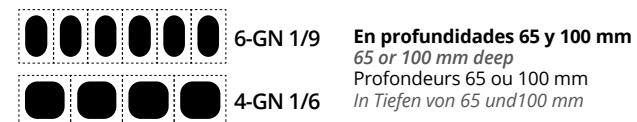
P100.004P Presentador cubetas GN / Stand for GN containers / Support pour bacs GN / Ständer für GN Behälter



REF	€/u	u
P100.004P	42,10	1

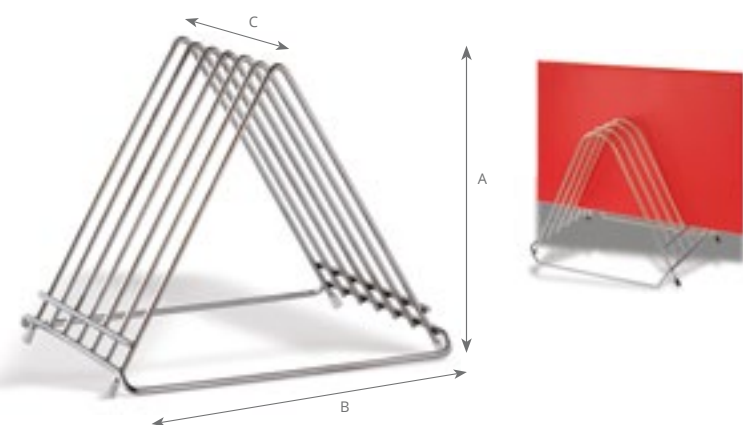
REF	CONJUNTO / SET / LOT / SET	€/u	u
P100.005P	6 - GN 1/9 65 mm	143,70	1
P100.006P	6 - GN 1/9 100 mm	155,55	1
P100.008P	4 - GN 1/6 100 mm	111,00	1

Permiten sostener / It can contain / Il peut contenir / Einsetzmöglichkeiten



Adaptable a cubetas GN policarbonato y polipropileno
Adjustable to GN container in polycarbonate and polypropylene
Adapté à bacs GN en polycarbonate et polypropylène
Passend für GN Behälter aus Polycarbonat und Polypropylen

P100.003P Soporte para tapas GN / Stand for GN lids / Support pour couvercles GN / Ständer für GN Deckel



REF	A cm	B cm	C cm	€/u	u
P100.003P	27	31	27	27,90	1

Para 6 tapas
For 6 lids
Pour 6 couvercles
Für 6 Deckel

Distancia entre varillas 2,5 cm
Distance between wires 2,5 cm
Distance entre fils 2,5 cm
Abstand zwischen den Stäben 2,5 cm

IDEA! Ideal para tablas de corte. Ver página 138-140
Perfect for cutting boards. Refer to page 138-140
Ideal pour planches à découper. Voir page 138-140
Ideal für Schneidbretter. Siehe Seiten 138-140

CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME / GASTRONORM BEHÄLTER



CON FONDO DIFUSOR / WITH SANDWICH BOTTOM / AVEC FOND THERMO-DIFFUSEUR / MIT SANDWICHBODEN



PATENTED EXCLUSIVE

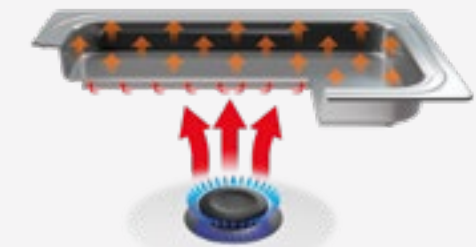


Cubetas GN con fondo difusor: únicas, adaptadas a la cocción en placas de inducción mediante fondo sandwich (inox-alu-inox).

GN containers with sandwich base, suitable for cooking directly on any kind of stoves including induction.

Bacs GN avec fond thermo-diffuseur apte sur tout type de cuisinières, surtout en induction.

GN Behälter mit Sandwichboden: Einzigartig, Geeignet für das Kochen auf Induktionskochfeldern Mittels Sandwichboden.



Cubeta GN con fondo difusor / Sandwich bottom GN container / Bac GN avec fond thermo-diffuseur / GN Behälter mit Sandwichboden



PATENTED EXCLUSIVE

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	TIPO / TYPE	H mm	Lts	€/u	u
P110.6F1	1/1	65	8,30	81,00	1
P111.0F1	1/1	100	14,20	104,20	1
P111.5F1	1/1	150	20,20	137,85	1
P120.6F1	1/2	65	4,10	69,80	1

Cubeta GN con fondo difusor y asas / Sandwich bottom GN container with handles / Bac GN avec fond thermo-diffuseur et anses / GN Behälter mit Sandwichboden und Griffen



PATENTED EXCLUSIVE

INOX - ST/STEEL
EDELSTAHL
18/10



REF	TIPO / TYPE	H mm	Lts	€/u	u
P111.0F2	1/1	100	14,20	110,30	1
P111.5F2	1/1	150	20,20	150,90	1

Ver productos en / See products on / Voir produits en page / Siehe produkte in

P. 407

CUBETA GN ANTIADHERENTE / NON-STICK GN CONTAINER / BAC GN ANTI-ADHÉSIVE / GN BEHÄLTER ANTIHAFT



7.4 CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME / GASTRONORM BEHÄLTER

GASTRONORM POLICARBONATO / POLYCARBONATE GASTRONORM / GASTRONORME POLYCARBONATE / GASTRONORM POLYCARBONAT



-40 °C
+130 °C

Utilización: almacenamiento de productos a granel, ingredientes varios en neveras o cámaras frigoríficas. Ideales para presentación en buffets fríos.

Use to store bulk products and ingredients in coolers, freezers or pantry. Highly recommended for transportation and microwaves cooking.

Utilisation : stockage de produits et ingrédients en vrac dans les unités réfrigérées ou placards. Idéal pour le transport et la cuisson en four micro-ondes.

Gebrauch: Lagerung von unverpackten Lebensmittel, Verschiedenen Zutaten in Kühlschränken oder Kühlkammern. Ideal für die Präsentation des Kalten Buffets.

1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	Lts	€/u	
P110.6C1	65	8,70	14,55	12
P111.0C1	100	13,30	21,00	12
P111.5C1	150	19,60	25,45	12
P112.0C1	200	25,50	30,35	6

1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	Lts	€/u	
P120.6C1	65	4,00	9,70	30
P121.0C1	100	6,00	12,00	24
P121.5C1	150	8,70	15,50	24
P122.0C1	200	11,20	19,70	18

1/3 325 x 175 mm



REF	H mm	Lts	€/u	
P130.6C1	65	2,35	6,80	30
P131.0C1	100	3,50	9,40	24
P131.5C1	150	5,00	11,10	24
P132.0C1	200	6,35	14,15	18

CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME / GASTRONORM BEHÄLTER

GASTRONORM POLICARBONATO / POLYCARBONATE GASTRONORM / GASTRONORME POLYCARBONATE / GASTRONORM POLYCARBONAT

1/4 265 x 162 mm



REF	H mm	Lts	€/u	
P140.6C1	65	1,65	6,80	18
P141.0C1	100	2,46	7,95	18
P141.5C1	150	3,47	9,20	12

1/6 176 x 162 mm



REF	H mm	Lts	€/u	
P160.6C1	65	0,95	4,90	30
P161.0C1	100	1,40	5,55	24
P161.5C1	150	1,95	7,45	24

1/9 176 x 108 mm



REF	H mm	Lts	€/u	
P190.6C1	65	0,54	5,00	30
P191.0C1	100	0,77	6,05	30

Tapa policarbonato / Polycarbonate lid / Couvercle Polycarbonate / Polycarbonat Deckel



REF	Mod	€/u	
P110.0C1	1/1	15,10	30
P120.0C1	1/2	7,85	60
P130.0C1	1/3	6,15	30
P140.0C1	1/4	4,80	30
P160.0C1	1/6	4,25	60
P190.0C1	1/9	3,85	30

Fondo perforado / Perforated bottom / Fond perforé / Gelochter Boden



REF	Mod	€/u	
P115.0C1	1/1	12,00	36
P125.0C1	1/2	5,20	24
P135.0C1	1/3	4,80	24
P145.0C1	1/4	4,25	30
P165.0C1	1/6	2,40	30

Tapa Polinorm® / Polinorm® Lid / Couvercle Polinorm® / Polinorm® Deckel

PATENTED EXCLUSIVE



REF	Mod	€/u	
P110.0 + COLOR	1/1	10,10	30
P120.0 + COLOR	1/2	6,15	60
P130.0 + COLOR	1/3	5,25	30
P140.0 + COLOR	1/4	4,35	30
P160.0 + COLOR	1/6	3,90	60
P190.0 + COLOR	1/9	3,35	30

Ref. color tapa / Ref. colour lid / Ref. couleur couvercle / Art.Nr. Deckelfarbe



Adaptable a / Adjustable to / Adaptable à / Einsetzbar:

Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama SP3 / St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers. Not for SP3 range / Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP. Pas pour la gamme SP3 / Edelstahlbehälter GN, PC, ohne Bisphenol-A und PP. Nicht geeignet für SP3

7.5 CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME / GASTRONORM BEHÄLTER



- 40 °C
+ 90 °C



Cubetas en copoliéster sin Bisfenol-a (100% BPA FREE). Es un material alternativo al policarbonato. Conforme con la norma europea en 631.1 (compatible con los equipos y aparatos gastronorm). Excelente transparencia y resistencia a los impactos. Ideales para almacenar productos en cámaras frigoríficas, de preparación. Cubetas apilables.

Containers made of copolyester without Bisphenol-a (100% BPA FREE). An alternative material to polycarbonate. Complies with european standard en 631.1 (compatible with gastronorm systems and appliances) excellent transparency and impact resistance. Ideal for storing products in cold rooms, for preparation. Stackable containers.

Bacs en copolyéster sans Bisphénol-a (100% BPA FREE). Il s'agit d'un matériau alternatif au polycarbonate. Conforme à la norme européenne en 631.1 (compatible avec les machines et appareils gastronorm). Excellente transparence et résistance aux chocs. Idéales pour emmagasiner des produits dans des chambres froides, de préparation. Cuvettes empilables.

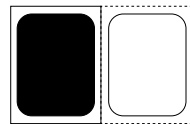
Behälter aus COPOLYESTER ohne Bisfenol-a (100% BPA FREE). Es ist ein alternatives Material zu polycarbonat. Entsprechend der europäischen Norm 631.1 (Kompatibel mit allen Systemen und Maschinen Gastronorm). Exzellente Transparenz und resistenz Gegen Stöße. Ideal zum Lagern von produkten in Kühlkammern, Zur Vorbereitung. Behälter stapelbar.

1/1 530 x 325 mm



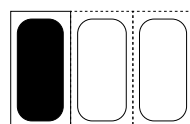
REF	H mm	Lts	€/u	
P110.6BF	65	8,70	19,55	12
P111.0BF	100	13,30	28,75	12
P111.5BF	150	19,60	34,95	12
P112.0BF	200	25,50	41,65	6

1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	Lts	€/u	
P120.6BF	65	4,00	12,85	30
P121.0BF	100	6,00	15,85	24
P121.5BF	150	8,70	20,30	24
P122.0BF	200	11,20	25,95	18

1/3 325 x 175 mm



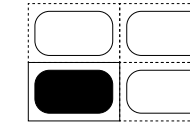
REF	H mm	Lts	€/u	
P130.6BF	65	2,35	9,30	18
P131.0BF	100	3,50	12,90	12
P131.5BF	150	5,00	15,20	12
P132.0BF	200	6,35	19,25	6

CUBETAS GASTRONORM SIN BISFENOL-A / GASTRONORM CONTAINERS, BISPHENOL-A FREE / BACS GASTRONORME SANS BISPHÉNOL-A / GASTRONORM BEHÄLTER OHNE BISFENOL-A

CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME / GASTRONORM BEHÄLTER

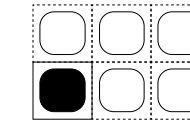
CUBETAS GASTRONORM SIN BISFENOL-A / GASTRONORM CONTAINERS, BISPHENOL-A FREE / BACS GASTRONORME SANS BISPHÉNOL-A / GASTRONORM BEHÄLTER OHNE BISFENOL-A

1/4 265 x 162 mm



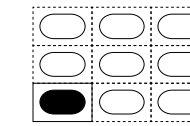
REF	H mm	Lts	€/u	
P140.6BF	65	1,65	9,30	18
P141.0BF	100	2,46	10,95	18
P141.5BF	150	3,47	12,60	12

1/6 176 x 162 mm



REF	H mm	Lts	€/u	
P160.6BF	65	0,95	6,75	30
P161.0BF	100	1,40	7,70	24
P161.5BF	150	1,95	10,20	24

1/9 176 x 108 mm



REF	H mm	Lts	€/u	
P190.6BF	65	0,54	6,90	30
P191.0BF	100	0,77	8,25	30

Tapa gastronorm / Gastronorm lid / Couvercle gastronorme / Gastronorm Deckel



REF	Mod	€/u	
P110.0BF	1/1	21,15	30
P120.0BF	1/2	11,00	60
P130.0BF	1/3	8,60	30
P140.0BF	1/4	6,75	30
P160.0BF	1/6	5,95	60
P190.0BF	1/9	5,25	30

Fondo perforado / Perforated bottom / Fond perforé / Gelochter Boden



REF	Mod	€/u	
P115.0BF	1/1	16,90	36
P125.0BF	1/2	7,45	24
P135.0BF	1/3	6,85	24
P145.0BF	1/4	5,95	30
P165.0BF	1/6	3,30	30

Tapa Polinorm® / Polinorm® Lid / Couvercle Polinorm® / Polinorm® Deckel

PATENTED EXCLUSIVE



REF	Mod	€/u	
P110.0 + COLOR	1/1	10,10	30
P120.0 + COLOR	1/2	6,15	60
P130.0 + COLOR	1/3	5,25	30
P140.0 + COLOR	1/4	4,35	30
P160.0 + COLOR	1/6	3,90	60
P190.0 + COLOR	1/9	3,35	30

Adaptable a / Adjustable to / Adaptable à / Einsetzbar:

Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama SP3 / St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers. Not for SP3 range / Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP. Pas pour la gamme SP3 / Edelstahlbehälter GN, PC, ohne Bisphenol-A und PP. Nicht geeignet für SP3

Ref. color tapa / Ref. colour lid / Ref. couleur couvercle / Art.Nr. Deckelfarbe



7.6 CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME / GASTRONORM BEHÄLTER



GASTRONORM POLIPROPILENO /
POLYPROPYLENE GASTRONORM /
GASTRONORME POLYPROPYLÈNE /
POLYPROPYLEN GASTRONORM

PATENTED EXCLUSIVE



-40 °C
+110 °C

Utilización: almacenamiento de productos a granel, ingredientes varios en neveras o cámaras frigoríficas. Ideal para transporte y cocción en microondas.

Use to store bulk products and ingredients in coolers, freezers or pantry. Highly recommended for transportation and micro-waves cooking.

Utilisation: stockage de produits et ingrédients en vrac dans des unités réfrigérées ou placards. Idéal pour le transport et la cuisson en FOUR micro-ondes.

Gebrauch: Lagerung von unverpackten Lebensmittel, Verschiedenen Zutaten in Kühlschränken oder Kühlkammern. Ideal für den Transport oder zum Kochen in Mikrowellen.

Tapa Polinorm® / Polinorm® Lid / Couvercle Polinorm® / Polinorm® Deckel

PATENTED EXCLUSIVE



REF	Mod	€/u	u
P110.0 + COLOR	1/1	10,10	30
P120.0 + COLOR	1/2	6,15	60
P130.0 + COLOR	1/3	5,25	30
P140.0 + COLOR	1/4	4,35	30
P160.0 + COLOR	1/6	3,90	60
P190.0 + COLOR	1/9	3,35	30

Ref. color tapa /
Ref. colour lid /
Ref. couleur couvercle /
Art.Nr. Deckelfarbe



Adaptable a / Adjustable to / Adaptable à / Einsetzbar:

Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y PP. No aptas para la gama SP3 / St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN containers. Not for SP3 range / Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et PP. Pas pour la gamme SP3 / Edelstahlbehälter GN, PC, ohne Bisphenol-A und PP. Nicht geeignet für SP3

1/1 530 x 325 mm



REF	H mm	Lts	€/u	u
P110.6P1	65	8,70	11,70	12
P111.0P1	100	13,30	12,20	12
P111.5P1	150	19,60	15,65	12
P112.0P1	200	25,50	19,80	6

1/2 325 x 265 mm



REF	H mm	Lts	€/u	u
P120.6P1	65	4,00	7,05	30
P121.0P1	100	6,00	7,80	24
P121.5P1	150	8,70	9,45	24
P122.0P1	200	11,20	11,10	18

CUBETAS GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS / BACS GASTRONORME / GASTRONORM BEHÄLTER

GASTRONORM POLIPROPILENO /
POLYPROPYLENE GASTRONORM /
GASTRONORME POLYPROPYLÈNE /
POLYPROPYLEN GASTRONORM

1/3 325 x 175 mm



REF	H mm	Lts	€/u	u
P130.6P1	65	2,35	4,85	18
P131.0P1	100	3,50	5,50	12
P131.5P1	150	5,00	6,55	12
P132.0P1	200	6,35	8,25	6

1/4 265 x 162 mm



REF	H mm	Lts	€/u	u
P140.6P1	65	1,65	4,05	18
P141.0P1	100	2,46	4,40	18
P141.5P1	150	3,47	5,00	12

1/6 176 x 162 mm



REF	H mm	Lts	€/u	u
P160.6P1	65	0,95	2,95	30
P161.0P1	100	1,40	3,35	24
P161.5P1	150	1,95	4,40	24

1/9 176 x 108 mm



REF	H mm	Lts	€/u	u
P190.6P1	65	0,54	3,95	30
P191.0P1	100	0,77	4,30	30

Tapa policarbonato / Polycarbonate lid / Couvercle Polycarbonate / Polycarbonat Deckel



REF	Mod	€/u	u
P110.0C1	1/1	15,10	30
P120.0C1	1/2	7,85	60
P130.0C1	1/3	6,15	30
P140.0C1	1/4	4,80	30
P160.0C1	1/6	4,25	60
P190.0C1	1/9	3,85	30

Fondo perforado / Perforated bottom / Fond perforé / Gelochter Boden



REF	Mod	€/u	u
P115.0P1	1/1	8,95	36
P125.0P1	1/2	4,20	24
P135.0P1	1/3	3,90	24
P145.0P1	1/4	3,30	30
P165.0P1	1/6	2,20	30

**GASTRONORM POLIPROPILENO /
POLYPROPYLENE GASTRONORM /
GASTRONORME POLYPROPYLÈNE /
POLYPROPYLEN GASTRONORM**



V I O L E T
C O L L E C T I O N

● - 40 °C
● + 110 °C

Utilización: almacenamiento de productos a granel, ingredientes varios en neveras o cámaras frigoríficas. Ideal para transporte y cocción en microondas.

Use to store bulk products and ingredients in coolers, freezers or pantry. Highly recommended for transportation and micro-waves cooking.

Utilisation: stockage de produits et ingrédients en vrac dans des unités réfrigérées ou placards. Idéal pour le transport et la cuisson en four micro-ondes.

Gebrauch: lagerung von unverpackten lebensmittel, verschiedenen zutaten in kühltschränken oder kühlkammern. Ideal für den transport oder zum kochen in mikrowellen.

**Cubetas Gastronorm / Gastronorm containers /
Bacs Gastronorme / Gastronorm behälter**



REF	TIPO / TYPE	H mm	Lts	€/u	📦
P111.5P6	1/1	150	19,60	16,95	1
P121.5P6	1/2	150	8,70	10,25	1
P131.5P6	1/3	150	5,00	9,00	1
P161.5P6	1/6	150	1,95	4,75	1

**Tapa Polinorm® / Polinorm® Lid /
Couvercle Polinorm® / Polinorm® Deckel**



**Ref. color tapa /
Ref. colour lid /
Ref. couleur couvercle /
Art.Nr. Deckelfarbe**

P6

REF	Mod	€/u	📦
P110.0P6	1/1	10,75	30
P120.0P6	1/2	6,50	60
P130.0P6	1/3	5,60	30
P160.0P6	1/6	4,10	60

**Adaptable a / Adjustable to /
Adaptable à / Einsetzbar:**

**Cubetas GN inox, PC, sin Bisfenol-A y
PP. No aptas para la gama SP3 /
St/Steel, PC, Bisphenol-A FREE and PP GN
containers. Not for SP3 range /
Bacs GN inox, PC, sans Bisphénol-A et
PP. Pas pour la gamme SP3 /
Edelstahlbehälter GN, PC, ohne Bisphe-
nol-A und PP. Nicht geeignet für SP3**





Cubetas Gastronorm

Fabricadas en acero inoxidable 18/10 de la mejor calidad y basados en medidas comunes homologados en Europa bajo la norma EN-631. Estos Recipientes pueden utilizarse en cualquier tipo de aparatos que utilicen dichas dimensiones G/N: vitrinas, armarios frigoríficos, hornos mixtos, hornos de convección, carros de transporte, self-service, etc.



CUBETAS BÁSICAS

Recipientes gastronorm.



		PVP
9050020	Cubeta 2/1 de 20 (530x650x20)	49,44€
9050040	Cubeta 2/1 de 40 (530x650x40)	53,56€
9050050	Cubeta 2/1 de 65 (530x650x65)	61,80€
9050100	Cubeta 2/1 DE 100 (530x650x100)	73,13€
9050150	Cubeta 2/1 DE 150 (530x650x150)	98,88€
9050200	Cubeta 2/1 DE 200 (530x650x200)	115,36€
9051020	Cubeta 1/1 de 20 (530x325x20)	18,54€
9051040	Cubeta 1/1 de 40 (530x325x40)	21,63€
9051050	Cubeta 1/1 de 65 (530x325x65)	26,78€
9051100	Cubeta 1/1 de 100 (530x325x100)	33,99€
9051150	Cubeta 1/1 de 150 (530x325x150)	54,59€
9051200	Cubeta 1/1 de 200 (530x325x200)	60,77€
9052020	Cubeta 2/3 de 20 (354x325x20)	23,69€
9052040	Cubeta 2/3 de 40 (354x325x40)	23,69€
9052050	Cubeta 2/3 de 65 (354x325x65)	26,78€
9052100	Cubeta 2/3 de 100 (354x325x100)	33,99€
9052150	Cubeta 2/3 de 150 (354x325x150)	47,38€
9052200	Cubeta 2/3 de 200 (354x325x200)	54,59€
9053020	Cubeta 1/2 de 20 (265x325x20)	15,45€
9053040	Cubeta 1/2 de 40 (265x325x40)	17,51€
9053050	Cubeta 1/2 de 65 (265x325x65)	17,51€
9053100	Cubeta 1/2 de 100 (265x325x100)	22,66€
9053150	Cubeta 1/2 de 150 (265x325x150)	37,08€
9053200	Cubeta 1/2 de 200 (265x325x200)	46,35€
9053024	Cubeta 2/4 de 20 (530x162x20)	16,48€
9053044	Cubeta 2/4 de 40 (530x162x40)	24,72€
9053054	Cubeta 2/4 de 65 (530x162x65)	26,78€
9053104	Cubeta 2/4 de 100 (530x162x100)	46,35€
9054020	Cubeta 1/3 de 20 (176x325x20)	14,42€
9054040	Cubeta 1/3 de 40 (176x325x40)	14,42€
9054050	Cubeta 1/3 de 65 (176x325x65)	16,48€
9054100	Cubeta 1/3 de 100 (176x325x100)	21,63€
9054150	Cubeta 1/3 de 150 (176x325x150)	28,84€
9054200	Cubeta 1/3 de 200 (176x325x200)	37,08€
9055050	Cubeta 1/4 de 65 (265x162x65)	14,42€
9055100	Cubeta 1/4 de 100 (265x162x100)	20,60€
9055150	Cubeta 1/4 de 150 (265x162x150)	24,72€
9055200	Cubeta 1/4 de 200 (265x162x200)	37,08€
9056050	Cubeta 1/6 de 65 (176x162x65)	14,42€
9056100	Cubeta 1/6 de 100 (176x162x100)	16,48€
9056150	Cubeta 1/6 de 150 (176x162x150)	20,60€
9057050	Cubeta 1/9 de 65 (176x108x65)	17,51€
9057100	Cubeta 1/9 de 100 (176x108x100)	17,51€




CUBETAS PERFORADAS

Recipientes gastronorm perforados.



		PVP
9050042	Cubeta perforada 2/1 de 40 (530x650x40)	82,40€
9050052	Cubeta perforada 2/1 de 65 (530x650x65)	94,76€
9050102	Cubeta perforada 2/1 de 100 (530x650x100)	144,20€
9051042	Cubeta perforada 1/1 de 40 (530x325x40)	51,50€
9051052	Cubeta perforada 1/1 de 65 (530x325x40)	53,56€
9051102	Cubeta perforada 1/1 de 100 (530x325x100)	69,01€
9051152	Cubeta perforada 1/1 de 150 (530x325x150)	90,64€
9051202	Cubeta perforada 1/1 de 200 (530x325x200)	113,30€
9052042	Cubeta perforada 2/3 DE 40 (354x325x40)	44,29€
9052052	Cubeta perforada 2/3 de 65 (354x325x65)	45,32€
9052102	Cubeta perforada 2/3 de 100 (354x325x100)	55,62€
9052152	Cubeta perforada 2/3 de 150 (354x325x150)	69,01€
9052202	Cubeta perforada 2/3 de 200 (354x325x200)	77,25€
9053042	Cubeta perforada 1/2 de 40 (265x325x40)	33,99€
9053052	Cubeta perforada 1/2 de 65 (265x325x65)	37,08€
9053102	Cubeta perforada 1/2 de 100 (265x325x100)	50,47€
9053152	Cubeta perforada 1/2 de 150 (265x325x150)	58,71€
9053202	Cubeta perforada 1/2 de 200 (265x325x200)	75,19€

TAPAS BÁSICAS

Tapas básicas con asas encastradas para recipientes gastronorm.



		PVP
9251300	Tapa standard 1/1	22,66€
9252300	Tapa standard 2/3	19,57€
9253300	Tapa standard 1/2	15,45€
9253344	Tapa standard 2/4 (sin asas)	17,51€
9254300	Tapa standard 1/3	13,39€
9255300	Tapa standard 1/4	12,36€
9256300	Tapa standard 1/6	10,30€
9257300	Tapa standard 1/9	9,27€



TAPAS CON ORIFICIOS PARA CAZO

Tapas con orificio para cazo para recipientes gastronorm.



		PVP
9251320	Tapa con orificio para cazo 1/1	30,90€
9252320	Tapa con orificio para cazo 2/3	28,84€
9253320	Tapa con orificio para cazo 1/2	24,72€
9254320	Tapa con orificio para cazo 1/3	18,54€
9255320	Tapa con orificio para cazo 1/4	17,51€
9256320	Tapa con orificio para cazo 1/6	16,48€
9257320	Tapa con orificio para cazo 1/9	12,36€

TAPAS CON JUNTA HERMÉTICA

Tapas con junta hermética para recipientes gastronorm.



		PVP
9251360	Tapa con junta hermética 1/1	85,49€
9252360	Tapa con junta hermética 2/3	64,89€
9253360	Tapa con junta hermética 1/2	60,77€
9254360	Tapa con junta hermética 1/3	52,53€

TAPAS CON JUNTA HERMÉTICA Y VÁLVULA

Tapas con junta hermética y válvula para recipientes gastronorm.



		PVP
9251365	Tapa con junta hermética y válvula 1/1	116,39€
9253365	Tapa con junta hermética y válvula 1/2	83,43€
9254365	Tapa con junta hermética y válvula 1/3	72,10€




DOBLE FONDO PERFORADO

Doble fondo perforado para colocar en recipientes gastronorm.

Con agujeros de Ø10mm y altura de 17mm.



		PVP
9651600	Doble fondo perforado 1/1 (530x325x17)	49,44€
9652600	Doble fondo perforado 2/3 (354x325x17)	44,29€
9653600	Doble fondo perforado 1/2 (265x325x17)	28,84€
9654600	Doble fondo perforado 1/3 (176x325x17)	30,90€

BANDEJAS

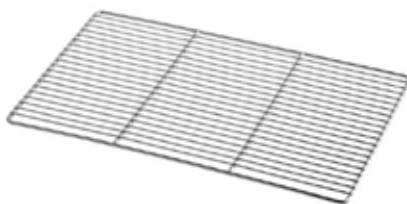
Bandejas con bordes rectos.



		PVP
9350520	Bandeja 2/1 de 20 (530x650x20)	54,59€
9350540	Bandeja 2/1 de 40 (530x650x40)	62,83€
9351510	Bandeja 1/1 de 10 (530x325x10)	19,57€
9351520	Bandeja 1/1 de 20 (530x325x20)	19,57€
9351540	Bandeja 1/1 de 40 (530x325x40)	22,66€
9352520	Bandeja 2/3 de 20 (354x325x20)	18,54€
9352540	Bandeja 2/3 de 40 (354x325x40)	17,51€
9353520	Bandeja 1/2 de 20 (265x325x20)	14,42€
9353540	Bandeja 1/2 de 40 (265x325x40)	14,42€

PARRILLAS

Parrillas en formato gastronorm.



		PVP
9770700	Parrilla 2/1 (530x650)	42,23€
9771700	Parrilla 1/1 (530x325)	19,57€
9772700	Parrilla 2/3 (354x325)	17,51€

GUÍAS DIVISORIAS

Guías divisorias para recipientes gastronorm.

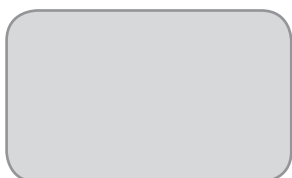


		PVP
9559001	Guía divisoria de 325	15,45€
9559005	Guía divisoria de 530	18,54€

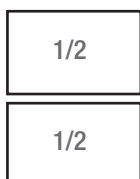


CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDOS-SEPARADORES

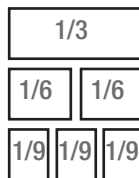
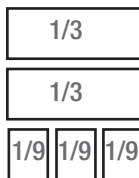
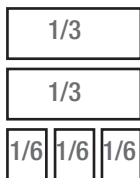
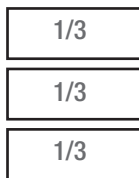
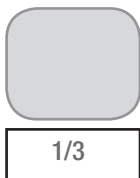
GN 2/1



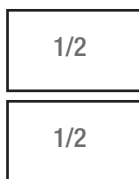
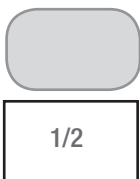
GN 1/1



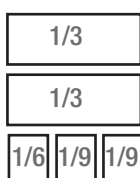
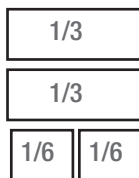
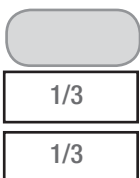
GN 2/3



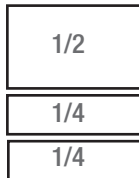
GN 1/2



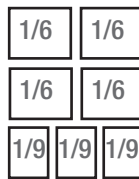
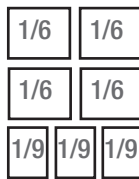
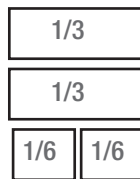
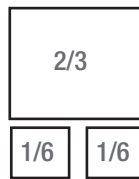
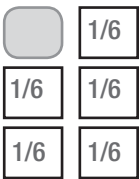
GN 1/3



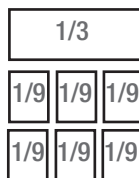
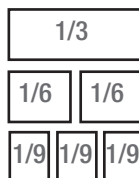
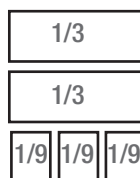
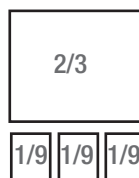
GN 1/4



GN 1/6



GN 1/9

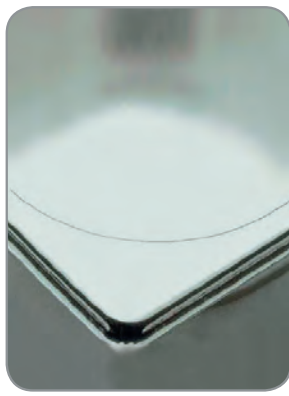




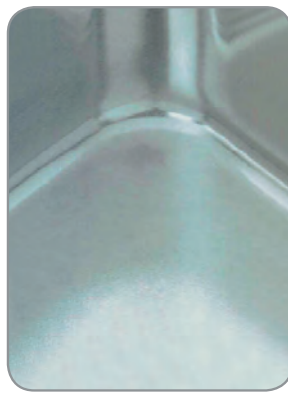
CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDOS-SEPARADORES



BORDE SUPERPUESTO



ACABADO INTERNO



CANTOS CURVOS



MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)	DIMENSIONES INTERIORES (mm)
GN 2/1	650 x 530	620 x 500
GN 1/1	530 x 325	500 x 295
GN 2/3	355 x 325	330 x 300
GN 1/2	325 x 265	298 x 238
GN 1/3	325 x 175	300 x 150
GN 1/4	264 x 162	238 x 137
GN 1/6	176 x 162	153x 140
GN 1/9	176 x 108	150 x 83

Ejemplo Explicación Modelo

GP 1/6 65

GP	Código Cubeta Gastronorm Perforada
1/6	Dimensiones
65	Altura en mm

Características

- Diseñadas y fabricadas en cumplimiento de la normativa UNI EN631-1.
- Fabricadas en acero AISI 304 (1,4301) para garantizar una óptima resistencia a la corrosión.
- El AISI 304 es un acero austenítico que puede ser utilizado en contacto con los alimentos.
- **Producida en acero inox AISI 304, 18/10. Espesores: 10/10 para los modelos 2/1. 7/10 y 8/10 para el resto de modelos. Y 12/10 para la versión reforzada.**
- Material de moldeado en estado templado para mejorar las condiciones de resistencia a la corrosión.
- Realizadas con un acero inoxidable con un contenido de Níquel superior al valor mínimo previsto, que facilita un posterior incremento de la resistencia a la corrosión.
- Espesores específicamente estudiados para garantizar mayor robustez e indeformabilidad.
- Radios reducidos para garantizar la máxima capacidad.
- Grado de sobreponibilidad para permitir un apilaje óptimo.
- Bordes planos para garantizar estética y resistencia a las deformaciones.
- Las operaciones de púldo han sido efectuadas por robots antropomórficos que garanticen bordes no cortantes
- Sometidas a tratamiento térmico de templado que consiste en calentar el acero a una temperatura suficientemente alta (1000-1050°C) para evitar las alteraciones y tensiones debidas al proceso de deformación, y para mantenerlas a tal temperatura por el tiempo necesario y

disolver todos los carburos y después enfriar con suficiente rapidez para prevenir que esos carburos precipiten. Los tratamientos térmicos y los tratamientos de decapado, pasivación y abatimiento se refieren solo y exclusivamente a los modelos con altura superior a 100 mm.

- Sometidas a decapado, pasivación y abatimiento necesarias para eliminar toda traza de oxidación y elementos contaminantes derivados del proceso productivo y favorecer la formación de las capas pasivas y obtener un grado de acabado superficial óptimo desde un punto de vista estético y para afrontar la resistencia a la corrosión. Las pruebas de corrosión exigidas en niebla salina neutra, han permitido revelar que las cubetas acabadas no presentan ninguna alteración a la oxidación después de 1500 horas.
- Cada pieza es sometida a un lavado con agua desmineralizada.
- La baja rugosidad de la superficie permite un fácil lavado.
- Fabricada según el procedimiento GMP (Good Manufacturing Practice) definidas en el reglamento (CE) N.1935/2004 del parlamento europeo y del reglamento (CE) N. 2023/2006.
- Respetan los límites de migración global y específica del Níquel, Cromo y Manganeso en las condiciones de prueba reportadas:
 - Agente simulante: ácido acético 3% P/V.
 - Tiempo y temperatura: 30 minutos a 100°C - contacto repetido.
- Las cubetas están fabricadas según el procedimiento que permite el requisito de "trazabilidad" según el reglamento N° 2023/2006 GMP (Good Manufacturing Practice)





CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDOS-SEPARADORES



BG 2/1

MODELO	ALTURA (mm)	CAPACIDAD (Litros)	PVP €
BG 2/1 20	20	-	49
BG 2/1 40	40	-	52
BG 2/1 65	65	18,0	54
BG 2/1 100	100	30,0	70
BG 2/1 150	150	42,8	101
BG 2/1 200	200	58,0	114



BG 1/1

BG 1/1 20	20	-	22
BG 1/1 40	40	-	23
BG 1/1 65	65	8,8	26
BG 1/1 100	100	13,7	34
BG 1/1 150	150	20,0	55
BG 1/1 200	200	27,8	63



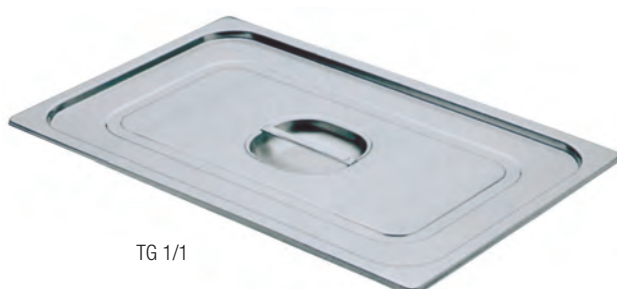
BG 2/3

BG 2/3 20	20	-	15
BG 2/3 40	40	-	17
BG 2/3 65	65	5,8	19
BG 2/3 100	100	9,0	26
BG 2/3 150	150	13,0	45
BG 2/3 200	200	17,0	53



BG 1/2

BG 1/2 20	20	-	12
BG 1/2 40	40	-	14
BG 1/2 65	65	4,0	16
BG 1/2 100	100	6,1	19
BG 1/2 150	150	9,2	33
BG 1/2 200	200	12,0	42



TG 1/1



TGS 1/1



CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDOS-SEPARADORES

MODELO	ALTURA (mm)	CAPACIDAD (Litros)	PVP €
BG 1/3 20	20	-	10
BG 1/3 40	40	-	12
BG 1/3 65	65	2,4	14
BG 1/3 100	100	3,5	16
BG 1/3 150	150	5,4	26
BG 1/3 200	200	7,2	35



BG 1/4 20	20	-	10
BG 1/4 40	40	-	11
BG 1/4 65	65	1,7	12
BG 1/4 100	100	2,5	15
BG 1/4 150	150	3,8	23
BG 1/4 200	200	4,8	29



BG 2/8 65	65	1,5	15
BG 2/8 100	100	2,8	21
BG 2/8 150	150	4,3	27



BG 1/6 65	65	1,0	10
BG 1/6 100	100	1,5	13
BG 1/6 150	150	2,3	21
BG 1/6 200	200	3,5	33



BG 1/9 65	65	0,6	10
BG 1/9 100	100	0,8	15



TAPAS NORMALES

MODELO	PVP €
TG 1/9	9
TG 1/6	10
TG 2/8	11
TG 1/4	12
TG 1/3	13
TG 1/2	14
TG 2/3	17
TG 1/1	23

TAPAS ESTANCAS CON JUNTA

MODELO	PVP €
TGS 1/6	28
TGS 1/4	30
TGS 1/3	37
TGS 1/2	47
TGS 2/3	51
TGS 1/1	64





CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDOS-SEPARADORES



BP 2/1



BP 1/1



BP 2/3



BP 1/2



BP 1/3

CUBETAS PERFORADAS

MODELO	ALTURA (mm)	CAPACIDAD (Litros)	PVP €
BP 2/1 20	20	-	62
BP 2/1 40	40	-	64
BP 2/1 65	65	18,0	67
BP 2/1 100	100	30,0	96
BP 2/1 150	150	42,8	137
BP 2/1 200	200	58,0	164
BP 1/1 20	20	-	25
BP 1/1 40	40	-	26
BP 1/1 65	65	8,8	28
BG 1/1 100	100	13,7	39
BG 1/1 150	150	20,0	67
BG 1/1 200	200	27,8	79
BP 2/3 20	20	-	18
BP 2/3 40	40	-	19
BP 2/3 65	65	5,8	21
BP 2/3 100	100	9,0	33
BP 2/3 150	150	13,0	53
BP 2/3 200	200	17,0	62
BP 1/2 65	65	4,0	17
BP 1/2 100	100	6,1	23
BP 1/2 150	150	9,2	41
BP 1/2 200	200	12,0	50
BP 1/3 65	65	2,4	14
BP 1/3 100	100	3,5	19
BP 1/3 150	150	5,4	32
BP 1/3 200	200	7,2	42
BP 1/4 65	65	1,7	21
BP 1/4 100	100	2,5	29



CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDOS-SEPARADORES

CUBETAS PERFORADAS DE ENCASTRE

MODELO	ALTURA (mm)	CAPACIDAD (Litros)	PVP €
GPE 1/1 55	55	6,5	31
GPE 1/1 90	90	10,6	50



GPE 1/1

CUBETAS GASTRONORM CON ASAS RETRÁCTILES

MODELO	ALTURA (mm)	CAPACIDAD (Litros)	PVP €
GA 1/1 100	100	13,7	40
GA 1/1 150	150	20,0	61
GA 1/1 200	200	27,8	70



GA 1/1

GA 2/3 100	100	9,0	33
GA 2/3 150	150	13,0	51
GA 2/3 200	200	17,0	59



GA 2/3



GA 1/2

GA 1/2 100	100	6,1	27
GA 1/2 150	150	9,2	39
GA 1/2 200	200	12,0	48

GA 1/3 100	100	3,5	24
GA 1/3 150	150	5,4	33
GA 1/3 200	200	7,2	41



GA 1/3



GA 1/4

GA 1/4 100	100	2,5	22
GA 1/4 150	150	3,8	30
GA 1/4 200	200	4,8	36


**DETALLE
ASA**



CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDO-SEPARADORES



TA 1/1



FP 1/1

SEPARADOR
LONGITUDINAL

TAPAS PARA ASAS

MODELO	DIMENSIONES EXTERNAS (mm)	PVP €
TA 1/6	176 x 162	13
TA 1/4	264 x 162	15
TA 1/3	325 x 175	16
TA 1/2	325 x 265	18
TA 2/3	355 x 325	20
TA 1/1	530 x 325	27

FALSOS FONDOS PERFORADOS

MODELO	PVP €
FP 1/2	16
FP 2/3	18
FP 1/1	24
FP 2/1	46

SEPARADORES

MODELO	PVP €
LONGITUDINAL 530 mm	8
TRANSVERSAL 325 mm	7

BANDEJAS GN DE ALUMINIO PARA HORNO



TAL 20



TAS 20

1/1 ALUMINIO

MODELO	PVP €
TAL 20	26
TAL 40	33
TAL 65	41

1/1 ALUMINIO SILVERSTONE ANTIADHERENTE

MODELO	PVP €
TAS 20	43
TAS 40	48
TAS 65	53



TI 2/1



TI 1/1



TI 1/2

BANDEJAS GASTRONORM DE ACERO INOX PARA HORNO

MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
TI 2/1 20	50	TI 1/1 20	22	TI 1/2 20	13
TI 2/1 40	53	TI 1/1 40	26	TI 1/2 40	15
TI 2/1 65	61	TI 1/1 65	28	TI 1/2 65	17

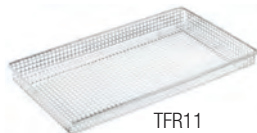
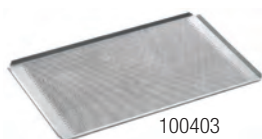


CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDOS-SEPARADORES



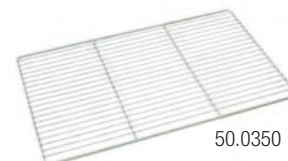
BANDEJAS SECCIONES

MODELO	DIMENSIONES EXTERNAS (mm)	PVP €
BANDEJA 4 SECCIONES BORDE PLANO	400 x 300	31
BANDEJA 5 SECCIONES BORDE PLANO	440 x 350	33



BANDEJAS ESPECIALES PARA HORNO

MODELO	PVP €
100403 BANDEJA GN 1/1 PERFORADA DE ALUMINIO	52
TFR11 BANDEJA GN 1/1 DE REJILLA PARA FRITURA EN HORNO	95
TFR11020 BANDEJA GN 1/1 DE ALUMINIO DE 6 MOLDES	71
TF21020 BANDEJA GN 2/1 DE ALUMINIO DE 12 MOLDES	124
TSGR11 BANDEJA GN 1/1 DE ALUMINIO SILVERSTONE PARA PARRILLA	198
GRLR11 BANDEJA GN 1/1 DE ALUMINIO ANTIADHERENTE REVERSIBLE LISA/RANURADA	271
GR11ALL BANDEJA GN 1/1 EN ALEACIÓN DE ALUMINIO "ALL3003" PARA ASAR A LA PARRILLA	163
50.0350 PARRILLA HORNO INOX GN 1/1 20 ALAMBRES+ 2 TRAVIESAS	29
727.1581 PARRILLA EN HIERRO CROMADO 60x40cm	36



BANDEJAS PASTELERÍA

MODELO	PVP €
BANDEJA PLANA DE 433x333 mm.	15
BANDEJA PLANA PERFORADA DE 433x333 mm.	16
BANDEJA PLANA EMBUTIDA DE 600x400 mm.	17
BANDEJA PLANA EMBUTIDA PERFORADA DE 600x400 mm.	19
TREPL 20 BANDEJA DE 600x400 mm.	19
TREPA BANDEJA DE 600x400 mm. ALUMINIO	28
PARRILLA HORNO INOX 440x320 mm.	15



Características

- Modelo TREPL 20 compuesta 95% aluminio, 5% silicio.
- Modelo TREPA totalmente aluminio.

BANDEJAS 600x400 PARA 5 BARRAS DE PAN

MODELO	PVP €
ONDULADAS EN TEFLÓN	
BAGTEL	66



BANDEJAS PIZZA EN ALUMINIO

MODELO	PVP €
TROPA 28	16
TROPA 32	22

TROPA 28



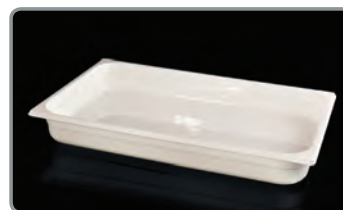
BANDEJAS GN POLIPROPILENO BLANCA

MODELO	PVP €
BGPB 1/1 GASTRONORM 1/1	20





CUBETAS GASTRONORM, FALSOS FONDOS Y TAPAS EN POLICARBONATO



Características

- Realizadas con materiales aprobados por la FDA siguiendo los requisitos generales establecidos por el reglamento CE 10935/2004 en cumplimiento al reglamento UE 10/2011.
- Diseñadas y fabricadas en cumplimiento de la normativa UNI EN631-1.
- El tipo de material y los espesores de las cubetas garantizan una óptima resistencia a los golpes; no se abollan en caso de caídas accidentales.
- Excelente transparencia (0,6 HAZE aprox.).
- Paredes completamente lisas para permitir identificar fácilmente el contenido del interior y facilitar el lavado.
- Dotadas de escala graduada en sistema métrico y americano.
- Bordes que permiten un fácil apilamiento.
- Disponibles tapas de apoyo o herméticas con posibilidad de insertar una cuchara.
- Fácilmente lavables y desinfectables.
- Pueden usarse en el congelador sin que resulten frías al tacto en el momento de la extracción.
- Pueden usarse en el microondas pero no por tiempos prolongados
- Soportan temperaturas desde -40°C hasta 110°C.
- Fondos antiarañazos con fotograbado externo.
- También disponibles en colores estándar blanco, negro, azul, amarillo, rojo, verde, y cualquier color para cantidades superiores a 500 unidades.
- Bajo pedido, diferentes opciones de personalización.
- **ADVERTENCIAS:**
 - No se recomienda el uso de cubetas de polycarbonato en mesas de vapor.
 - Evitar el contacto con el jabón de Marsella. Para el lavado de artículos de polycarbonato, recomendamos el uso de detergentes con PH neutro y, en cualquier caso, con PH inferior a 11. El uso de detergentes fuertemente alcalinos, (PH mayor a 11) o con base de alcohol, detergentes clorados, el amoníaco y el uso de esponjas abrasivas, podrían dañar irreparablemente los productos.


CUBETAS GASTRONORM EN POLICARBONATO

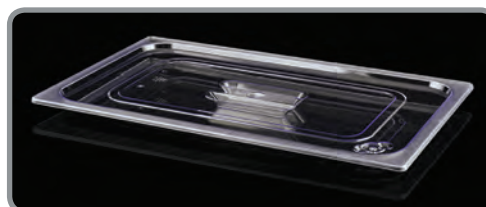
MODELO	ALTURA (mm)	CAPACIDAD (Litros)	ESPESOR (mm)	PVP €
BGP 2/1 200	200	55,5	3	51
BGP 1/1 65	65	9	2,60	16
BGP 1/1 100	100	13,3	2,70	22
BGP 1/1 150	150	20	2,90	26
BGP 1/1 200	200	26,4	3,00	31
BGP 1/2 65	65	4	2,60	10
BGP 1/2 100	100	6,1	2,60	12
BGP 1/2 150	150	9	2,60	15
BGP 1/2 200	200	11,9	2,60	20
BGP 1/3 65	65	2,5	2,60	7
BGP 1/3 100	100	3,8	2,60	10
BGP 1/3 150	150	5,5	2,60	11
BGP 1/3 200	200	7,1	2,70	14
BGP 1/4 65	65	1,7	2,30	7
BGP 1/4 100	100	2,6	2,30	8
BGP 1/4 150	150	3,8	2,50	9
BGP 1/4 200	200	4,8	2,65	10
BGP 1/6 65	65	1	2,30	5
BGP 1/6 100	100	1,6	2,50	6
BGP 1/6 150	150	2,3	2,50	8
BGP 1/6 200	200	2,8	2,65	9
BGP 1/9 65	65	0,6	2,00	5
BGP 1/9 100	100	0,9	2,00	6



BGP 1/2 100



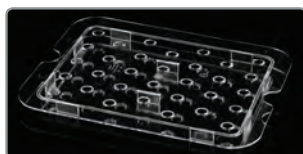
BGP 1/3 65



TGP 1/1

FALSOS FONDOS PERFORADOS EN POLICARBONATO

MODELO	ESPESOR (mm)	PVP €
FPP 1/6	2,5	3
FPP 1/3	2,5	5
FPP 1/2	2,7	6
FPP 1/1	2,7	12
FPP 2/1	2,7	17


TAPAS NORMALES DE POLICARBONATO

MODELO	ESPESOR (mm)	PVP €
TGP 1/9	1,9	4
TGP 1/6	2,3	5
TGP 1/4	2,4	6
TGP 1/3	2,4	7
TGP 1/2	2,5	8
TGP 1/1	2,5	15
TGP 2/1	2,9	32


TAPAS HERMÉTICAS DE POLICARBONATO

MODELO	ESPESOR (mm)	PVP €
TGSP 1/9	1,5	3
TGSP 1/6	1,4	4
TGSP 1/4	1,7	4
TGSP 1/3	1,7	5
TGSP 1/2	1,8	7
TGSP 1/1	2,4	12





Si este documento no incluye las marcas o productos que fabrica o distribuye tu empresa, notifícanoslo en contacto@hosteleria10.com.

Estaremos encantados de incorporarlas.