

# H-PANS™ GASTRONORM DE ALTA RESISTENCIA AL CALOR

Reduzca el manejo y ahorre gastos con un recipiente que puede pasar de la mesa de preparación al frigorífico al horno y al baño maría. Los recipientes H-Pans están diseñados a las especificaciones aGastronorm GN. Al contrario que los recipientes metálicos, los H-Pan tienen un uso seguro en aplicaciones de mantenimiento del calor. Ideal para carros calientes, baño maría y chafing dish. También son ideales para los carritos calentados, baños maría y escalfetas. Los recipientes H-Pans tienen ambas graduaciones, la estándar estadounidense y la métrica para promover el control fácil del inventario.

**Colores:** Ámbar (150), Negro (110).

Todos los recipientes GN H-Pan están hechos con materiales aprobados por la FDA. Todos los recipientes GN H-Pan están diseñados de acuerdo con la norma GN EN 631-1.

El color ámbar puede variar.

Apto para microondas.



El reborde uniforme de 1,27 cm asegura un ajuste suave en las mesas de preparación y en los mostradores de alimentos.

Frío al tacto para un fácil manejo.

Fantástico para abatimiento de temperatura y recalentamiento.

Los recipientes se apilan ordenadamente sin acuñaarse ni pegarse.

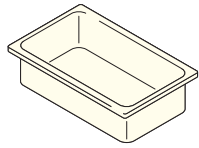


La superficie interior lisa, no adherente, aumenta el rendimiento y promueve la limpieza fácil.

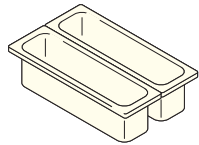
Fabricado con material aprobado por la FDA que soporta temperaturas de -40 a 190°C.



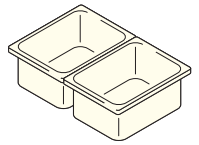
# H-PANS™ – TAMAÑOS E INFORMACIÓN PARA HACER PEDIDOS



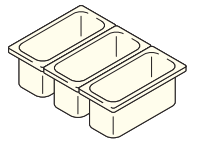
CONFIGURACIÓN	CÓDIGO RECIPIENTE	PROFUNDIDADES DISPONIBLES	CAPACIDAD APROXIMADA
GN 1/1 32,5 x 53 cm	12HP	6,5 cm	8,5 L
	14HP	10	13
	16HP	15	19,5
	10HPD	Fondo para drenaje	—



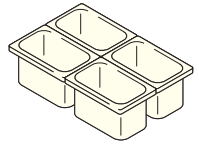
GN 1/2 Largo 16,2 x 53 cm	22LPHP	6,5	3
	24LPHP	10	5
	20LPHPD	Fondo para drenaje	—



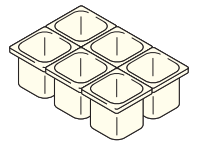
GN 1/2 26,5 x 32,5 cm	22HP	6,5	3,9
	24HP	10	5,9
	26HP	15	8,9
	20HPD	Fondo para drenaje	—



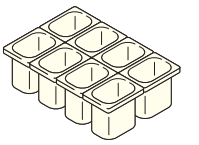
GN 1/3 17,6 x 32,5 cm	32HP	6,5	2,4
	34HP	10	3,6
	36HP	15	5,3
	30HPD	Fondo para drenaje	—



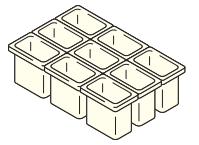
GN 1/4 16,2 x 26,5 cm	42HP	6,5	1,7
	44HP	10	2,5
	46HP	15	3,7
	40HPD	Fondo para drenaje	—



GN 1/6 16,2 x 17,6 cm	62HP	6,5	1
	64HP	10	1,5
	66HP	15	2,2
	60HPD	Fondo para drenaje	—



GN 1/8 16,12 x 13,17 cm	82HP	6,5	0,7
	84HP	10	1
	86HP	15	1,5
	80HPD	Fondo para drenaje	—



GN 1/9 10,8 x 17,6 cm	92HP	6,5	0,57
	94HP	10	0,85
	96PHP	15	1,4
	90HPD	Fondo para drenaje	—

Cantidad por cada paquete: 6

Colores: Ámbar (150), Negro (110).  
Color de Colador: Ámbar (150).  
Color del fondo para drenaje: Ámbar (150).

Todos los recipientes GN H-Pan están hechos con materiales aprobados por la FDA. Todos los recipientes GN H-Pan están diseñados de acuerdo con la norma GN EN 631-1.

El color ámbar puede variar.

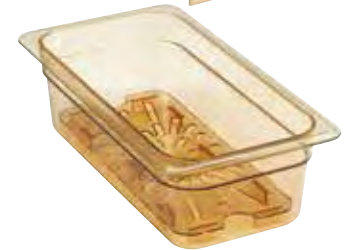
Se pueden personalizar sólo en las áreas que no tienen contacto con los alimentos. Vea la sección de personalización para obtener más datos e información sobre los precios y pedidos.

Apto para microondas.



## Fondo para drenaje

- Sostiene el producto y promueve el drenaje.
- Disponible para ajustarse a todos los tamaños de recipientes de alimentos.



Se muestran 86HP con estante de drenaje ozzapcional.

## PRODUCTOS Y COLORES EN EXISTENCIA EN NUESTROS ALMACENES EUROPEOS

14HP, 16HP, 34HP, 30HPD,  
36HP, 64HP, 66HP: (150)  
22LPHP, 24LPHP: (110)  
12HP, 22HP, 24HP, 26HP: (110), (150)

# TAPAS PARA GASTRONORM H-PAN™ E INFORMACIÓN DE PEDIDOS



## Tapas Planas

Disponibles para todos los tamaños de recipientes.

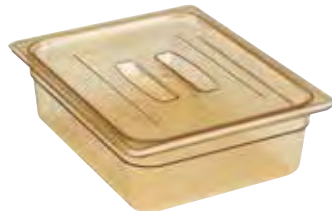


CONFIGURACIÓN	CÓDIGO DE LAS TAPAS	DESCRIPCIÓN
GN 1/1 32,5 x 53 cm	10HPC*	Tapas planas
	10HPCH*	Tapas con asa
	10HPCHN*	Tapas con muesca y asa

GN 1/2 Largo 16,2 x 53 cm	20LPHPC	Tapas planas
------------------------------	---------	--------------

## Tapas con Asa

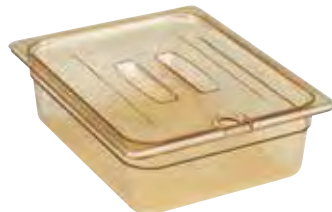
Asas profundas moldeadas le dan un agarre seguro.



GN 1/2 26,5 x 32,5 cm	20HPC*	Tapas planas
	20HPCH*	Tapas con asa
	20HPCHN*	Tapas con muesca y asa
	20HPL	Tapa con bisagra FlipLid
	20HPLN	Tapas fliplid con muesca

## Tapas con Muesca y Asa

Acceso fácil para los palas y cucharas.



GN 1/3 17,6 x 32,5 cm	30HPC*	Tapas Planas
	30HPCH*	Tapas con Asa
	30HPCHN*	Tapas con Muesca y Asa
	30HPL	Tapa con bisagra FlipLid
	30HPLN	Tapas FlipLid con Muesca

GN 1/4 16,2 x 26,5 cm	40HPC	Tapas Planas
	40HPCH	Tapas con Asa
	40HPCHN	Tapas con Muesca y Asa

## Tapas FlipLid®

Levante la tapa para tener acceso fácil al contenido.



GN 1/6 16,2 x 17,6 cm	60HPC*	Tapas Planas
	60HPCH*	Tapas con Asa
	60HPCHN*	Tapas con Muesca y Asa
	60HPL	Tapa con bisagra FlipLid
	60HPLN	Tapas FlipLid con Muesca

GN 1/8 16,12 x 13,17 cm	80HPC	Tapas Planas
	80HPCH	Tapas con Asa
	80CHPCHN	Tapas con Muesca y Asa

## Tapas FlipLid con Muecas

Levante la tapa para tener acceso fácil al contenido.



GN 1/9 10,8 x 17,6 cm	90HPC*	Tapas Planas
--------------------------	--------	--------------

**Cantidad por cada paquete: 6**  
\*Incluye agujero de clavija.

**Color:** Ámbar (150).  
**El color ámbar puede variar.**

Las FlipLids están cubiertas por las patentes estadounidenses: D 420,849, D 422,838, D 427,012 y D 6,273,288 B1.

Apto para microondas.



### PRODUCTOS Y COLORES EN EXISTENCIA EN NUESTROS ALMACENES EUROPEOS

10HPC, 10HPCH, 20HPC, 20HPCH, 30HPC, 30HPCH, 30HPCHN, 60HPC, 60HPCH, 60HPCHN: (150)



# COLADORES H-PAN™ DE ALTA TEMPERATURA

- Los coladores drenan líquidos y grasas alejándolos de los alimentos calientes, mejorando la calidad de la comida.
- Ideal para recalentamiento en microondas y aplicaciones de mantenimiento del calor, como baños maría o líneas de bufé.
- Reducen el manejo y mejoran la seguridad de los alimentos.
- Cubiertas planas de alta temperatura para recipientes, cubiertas con asas y cubiertas con muescas con asas que encajan en recipientes con escurridores.



**Microondas/vapor**



**Retenga los alimentos calientes**



**Drénelos**

CONFIGURACIÓN	CÓDIGO RECIPIENTE	PROFUNDIDADES DISPONIBLES	CAPACIDAD H-PAN APROXIMADA
GN 1/1 32,5 x 53 cm	13CLRHP	7,6 cm	10 cm
	15CLRHP	12,7	15
GN 1/2 26,5 x 32,5 cm	23CLRHP	7,6	10
	25CLRHP	12,7	15
GN 1/3 17,6 x 32,5 cm	33CLRHP	7,6	10
	35CLRHP	12,7	15
GN 1/6 16,2 x 17,6 cm	63CLRHP	7,6	10
	65CLRHP	12,7	15

**Cantidad por cada paquete:** 6 Lista de tapaderas en la página anterior.



# RECIPIENTES H-PAN™ DE ALTA TEMPERATURA CON ASAS



- Base plana para aumentar el contacto con los elementos calientes.
- El material de alta temperatura soporta temperaturas de -40° a 190°C.
- Se ajusta a todos los recipientes de mantenimiento de calor de los principales fabricantes, incluidos los de un solo lado y los modelos pass-thru (dos lados).
- El diseño del asa texturizada reforzada con función de agarre para dedos a fin de obtener un agarre seguro.
- Asa diseñada con orificios de drenaje para evitar acumulación de agua tras el proceso de lavado.
- Las dos asas permiten que los empleados alcancen el recipiente por cualquiera de los dos lados del recipiente brindando un manejo seguro.
- Se puede utilizar con tapas de alta temperatura y estantes de secado.

Color: Ámbar (150)



## PRODUCTOS Y COLORES EN EXISTENCIA EN NUESTROS ALMACENES EUROPEOS

32HP1H, 32HP2H: (150)



32HP2H



32HP1H

CONFIGURACIÓN	CÓDIGO RECIPIENTE	DESCRIPCIÓN	PROFUNDIDADES DISPONIBLES
1/3 17,6 x 32,5 cm	32HP1H	Asa única	6,5 cm
	32HP2H	Doble asa	6,5

Cantidad por cada paquete: 6

Tapa plana de alta temperatura, tapa con mango y cubierta con muesca con mango que se ajusta al recipiente.

Este recipiente de tamaño completo de 6,5 cm de profundidad con asas se ajusta a todos los muebles para comidas calientes de los principales fabricantes.



12HPH

CONFIGURACIÓN	CÓDIGO RECIPIENTE	PROFUNDIDADES DISPONIBLES	CAPACIDAD APROXIMADA
1/1 32,5 x 53 cm	12HPH	6,5 cm	8,42 L

Cantidad por cada paquete: 6 Color: Ámbar (150).  
Tapas enumeradas en la página anterior.