

## 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
2/1 - 40	650	530	40	10,50	2.957	486804
2/1 - 65	650	530	65	18,50	3.255	486806
2/1 - 100	650	530	100	28,00	3.650	486808
2/1 - 150	650	530	150	42,00	4.230	486810
2/1 - 200	650	530	200	56,50	4.800	486812
1/1 - 20	530	325	20	2,75	1.100	486814
1/1 - 40	530	325	40	5,50	1.269	486816
1/1 - 65	530	325	65	9,50	1.365	486818
1/1 - 100	530	325	100	14,00	1.652	486820
1/1 - 150	530	325	150	21,00	1.965	486822
1/1 - 200	530	325	200	28,00	2.292	486824
2/3 - 20	354	325	20	1,85	708	486826
2/3 - 40	354	325	40	3,20	803	486828
2/3 - 65	354	325	65	5,50	830	486830
2/3 - 100	354	325	100	8,70	1.116	486832
2/3 - 150	354	325	150	13,00	1.380	486834
2/3 -200	354	325	200	18,00	1.639	486836
1/2 - 20	325	265	20	1,38	475	486838
1/2 - 40	325	265	40	2,20	573	486840
1/2 - 65	325	265	65	3,70	663	486842
1/2 - 100	325	265	100	6,50	818	486844
1/2 - 150	325	265	150	9,50	944	486846
1/2 - 200	325	265	200	12,50	1.350	486848
2/4 - 20	530	162	20	1,37	550	486890
2/4 - 40	530	162	40	2,75	634	486892
2/4 - 65	530	162	65	4,75	682	486894
2/4 - 100	530	162	100	7,00	826	486896
2/4 - 150	530	162	150	10,50	982	486898
1/3 - 20	325	176	20	0,90	317	486850
1/3 - 40	325	176	40	1,50	380	486852
1/3 - 65	325	176	65	2,50	488	486854
1/3 - 100	325	176	100	3,70	581	486856
1/3 - 150	325	176	150	5,70	698	486858
1/3 - 200	325	176	200	7,70	770	486860
1/4 - 20	265	162	20	0,69	236	486862
1/4 - 40	265	162	40	1,37	286	486864
1/4 - 65	265	162	65	1,60	355	486866
1/4 - 100	265	162	100	2,80	449	486868
1/4 - 150	265	162	150	4,20	559	486870
1/4 - 200	265	162	200	5,80	644	486872
1/6 - 20	176	162	20	0,46	167	486874
1/6 - 40	176	162	40	0,90	236	486876
1/6 - 65	176	162	65	1,00	267	486878
1/6 - 100	176	162	100	1,80	346	486880
1/6 - 150	176	162	150	2,40	398	486882
1/6 - 200	176	162	200	2,60	640	486884
1/9 - 65	176	108	65	0,50	195	486886
1/9 - 100	176	108	100	0,90	230	486888

### 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.

