

## 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.



Amplia gama de recipientes GN.

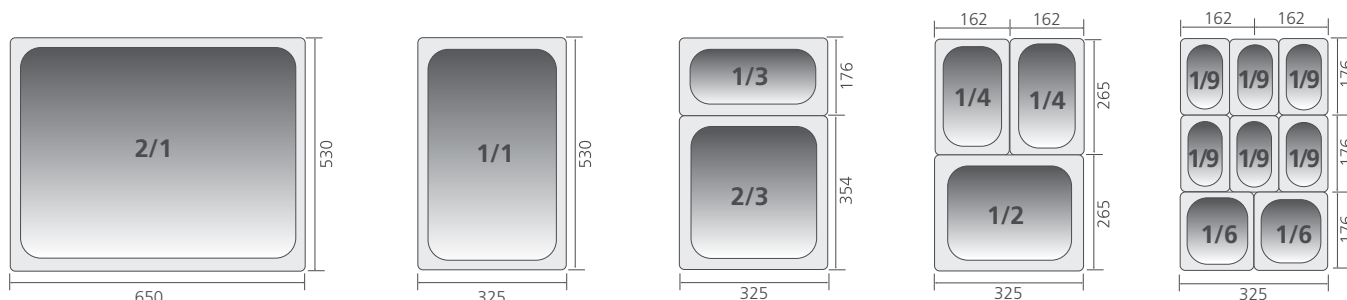
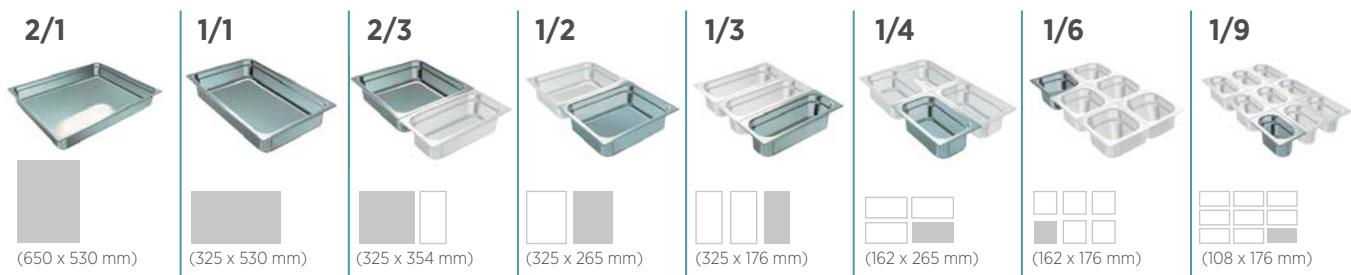


Diferentes tipos de tapas para los recipientes.



El sistema de **asas retráctiles** permite el fácil transporte y manipulación de los contenedores, pudiéndolos apilar sin pérdida de espacio y garantizando su estabilidad.









## Medidas y subdivisiones Gastronorm





### Cubetas lisas sin asas

### Cubetas lisas con asas

Tamaño GN	Profundidad (mm)	Capacidad (Litros)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
<b>2/1</b> 650 x 530 mm 	20	6	GN 2/1-20	<b>2016101</b>	<b>34,60</b>			
	40	10,5	GN 2/1-40	<b>2016102</b>	<b>39,70</b>	GNA 2/1-40	<b>2016300</b>	<b>51,00</b>
	65	18,5	GN 2/1-65	<b>2016103</b>	<b>46,20</b>	GNA 2/1-65	<b>2016301</b>	<b>57,60</b>
	100	28	GN 2/1-100	<b>2016104</b>	<b>61,50</b>	GNA 2/1-100	<b>2016302</b>	<b>67,10</b>
	150	42	GN 2/1-150	<b>2016105</b>	<b>82,60</b>	GNA 2/1-150	<b>2016303</b>	<b>114,00</b>
	200	56,5	GN 2/1-200	<b>2016106</b>	<b>103,00</b>	GNA 2/1-200	<b>2016304</b>	<b>132,00</b>
<b>1/1</b> 325 x 530 mm 	20	3	GN 1/1-20	<b>2016108</b>	<b>15,50</b>			
	40	5,5	GN 1/1-40	<b>2016109</b>	<b>20,10</b>	GNA 1/1-40	<b>2016307</b>	<b>29,00</b>
	65	9,5	GN 1/1-65	<b>2016110</b>	<b>21,20</b>	GNA 1/1-65	<b>2016308</b>	<b>31,30</b>
	100	14	GN 1/1-100	<b>2016111</b>	<b>26,30</b>	GNA 1/1-100	<b>2016309</b>	<b>37,70</b>
	150	21	GN 1/1-150	<b>2016112</b>	<b>40,00</b>	GNA 1/1-150	<b>2016310</b>	<b>54,80</b>
	200	28	GN 1/1-200	<b>2016113</b>	<b>46,30</b>	GNA 1/1-200	<b>2016311</b>	<b>61,40</b>
<b>2/3</b> 325 x 354 mm 	20	1,7	GN 2/3-20	<b>2016115</b>	<b>19,80</b>			
	40	3,2	GN 2/3-40	<b>2016116</b>	<b>20,40</b>	GNA 2/3-40	<b>2016315</b>	<b>30,50</b>
	65	5,5	GN 2/3-65	<b>2016117</b>	<b>22,10</b>	GNA 2/3-65	<b>2016316</b>	<b>32,90</b>
	100	8,7	GN 2/3-100	<b>2016118</b>	<b>27,10</b>	GNA 2/3-100	<b>2016317</b>	<b>39,20</b>
	150	13	GN 2/3-150	<b>2016119</b>	<b>34,30</b>	GNA 2/3-150	<b>2016318</b>	<b>46,80</b>
	200	18	GN 2/3-200	<b>2016120</b>	<b>40,60</b>	GNA 2/3-200	<b>2016319</b>	<b>53,80</b>
<b>1/2</b> 325 x 265 mm 	20	1,2	GN 1/2-20	<b>2016122</b>	<b>13,40</b>			
	40	2,2	GN 1/2-40	<b>2016123</b>	<b>13,70</b>	GNA 1/2-40	<b>2016322</b>	<b>24,00</b>
	65	3,7	GN 1/2-65	<b>2016124</b>	<b>14,50</b>	GNA 1/2-65	<b>2016323</b>	<b>25,10</b>
	100	6,5	GN 1/2-100	<b>2016125</b>	<b>18,90</b>	GNA 1/2-100	<b>2016324</b>	<b>29,80</b>
	150	9,5	GN 1/2-150	<b>2016126</b>	<b>27,10</b>	GNA 1/2-150	<b>2016325</b>	<b>39,70</b>
	200	12,5	GN 1/2-200	<b>2016127</b>	<b>32,40</b>	GNA 1/2-200	<b>2016326</b>	<b>45,20</b>
<b>1/3</b> 325 x 176 mm 	20	0,8	GN 1/3-20	<b>2016130</b>	<b>12,30</b>			
	40	1,5	GN 1/3-40	<b>2016131</b>	<b>12,90</b>	GNA 1/3-40	<b>2016330</b>	<b>20,40</b>
	65	2,5	GN 1/3-65	<b>2016132</b>	<b>13,70</b>	GNA 1/3-65	<b>2016331</b>	<b>23,70</b>
	100	3,7	GN 1/3-100	<b>2016133</b>	<b>17,50</b>	GNA 1/3-100	<b>2016332</b>	<b>28,50</b>
	150	5,7	GN 1/3-150	<b>2016134</b>	<b>22,60</b>	GNA 1/3-150	<b>2016333</b>	<b>35,40</b>
	200	7,7	GN 1/3-200	<b>2016135</b>	<b>27,70</b>	GNA 1/3-200	<b>2016334</b>	<b>39,70</b>
<b>1/4</b> 162 x 265 mm 	20	0,6	GN 1/4-20	<b>2016138</b>	<b>12,30</b>			
	65	1,6	GN 1/4-65	<b>2016139</b>	<b>12,90</b>	GNA 1/4-65	<b>2016340</b>	<b>20,40</b>
	100	2,8	GN 1/4-100	<b>2016140</b>	<b>17,00</b>	GNA 1/4-100	<b>2016341</b>	<b>26,80</b>
	150	4,2	GN 1/4-150	<b>2016141</b>	<b>20,70</b>	GNA 1/4-150	<b>2016342</b>	<b>33,40</b>
	200	5,8	GN 1/4-200	<b>2016142</b>	<b>27,70</b>	GNA 1/4-200	<b>2016343</b>	<b>39,70</b>
<b>1/6</b> 162 x 176 mm 	65	1	GN 1/6-65	<b>2016145</b>	<b>11,90</b>	GNA 1/6-65	<b>2016350</b>	<b>20,60</b>
	100	1,8	GN 1/6-100	<b>2016146</b>	<b>13,20</b>	GNA 1/6-100	<b>2016351</b>	<b>22,90</b>
	150	2,4	GN 1/6-150	<b>2016147</b>	<b>16,60</b>	GNA 1/6-150	<b>2016352</b>	<b>26,60</b>
	200	2,6	GN 1/6-200	<b>2016148</b>	<b>27,70</b>	GNA 1/6-200	<b>2016353</b>	<b>36,30</b>
<b>1/9</b> 108 x 176 mm 	65	0,5	GN 1/9-65	<b>2016150</b>	<b>14,00</b>			
	100	0,9	GN 1/9-100	<b>2016151</b>	<b>14,80</b>			

# Recipientes Gastronorm de acero inoxidable

Cubetas perforadas. Expositor



## Cubetas perforadas sin asas

Tamaño GN	Profundidad (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €		
<b>2/1</b> 		<b>650 x 530 mm</b>	40	GNO 2/1-40	<b>2016155</b>	<b>62,20</b>
			65	GNO 2/1-65	<b>2016156</b>	<b>78,60</b>
			100	GNO 2/1-100	<b>2016157</b>	<b>119,00</b>
			150	GNO 2/1-150	<b>2016158</b>	<b>171,00</b>
			200	GNO 2/1-200	<b>2016159</b>	<b>210,00</b>
<b>1/1</b> 		<b>325 x 530 mm</b>	40	GNO 1/1-40	<b>2016161</b>	<b>38,10</b>
			65	GNO 1/1-65	<b>2016162</b>	<b>41,50</b>
			100	GNO 1/1-100	<b>2016163</b>	<b>51,80</b>
			150	GNO 1/1-150	<b>2016164</b>	<b>67,60</b>
			200	GNO 1/1-200	<b>2016165</b>	<b>83,90</b>
<b>2/3</b> 		<b>325 x 354 mm</b>	40	GNO 2/3-40	<b>2016175</b>	<b>31,50</b>
			65	GNO 2/3-65	<b>2016176</b>	<b>35,90</b>
			100	GNO 2/3-100	<b>2016177</b>	<b>39,80</b>
			150	GNO 2/3-150	<b>2016178</b>	<b>57,50</b>
			200	GNO 2/3-200	<b>2016179</b>	<b>65,20</b>
<b>1/2</b> 		<b>325 x 265 mm</b>	40	GNO 1/2-40	<b>2016185</b>	<b>28,90</b>
			65	GNO 1/2-65	<b>2016186</b>	<b>27,50</b>
			100	GNO 1/2-100	<b>2016187</b>	<b>41,90</b>
			150	GNO 1/2-150	<b>2016188</b>	<b>48,00</b>
			200	GNO 1/2-200	<b>2016189</b>	<b>62,10</b>



## Cubetas perforadas con asas retráctiles

Tamaño GN	Profundidad (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €		
<b>2/1</b> 		<b>650 x 530 mm</b>	40	GNOA 2/1-40	<b>2016360</b>	<b>84,90</b>
			65	GNOA 2/1-65	<b>2016361</b>	<b>114,00</b>
			100	GNOA 2/1-100	<b>2016362</b>	<b>132,00</b>
			150	GNOA 2/1-150	<b>2016363</b>	<b>179,00</b>
			200	GNOA 2/1-200	<b>2016364</b>	<b>212,00</b>
<b>1/1</b> 		<b>325 x 530 mm</b>	40	GNOA 1/1-40	<b>2016370</b>	<b>50,90</b>
			65	GNOA 1/1-65	<b>2016371</b>	<b>51,30</b>
			100	GNOA 1/1-100	<b>2016372</b>	<b>70,00</b>
			150	GNOA 1/1-150	<b>2016373</b>	<b>83,00</b>
			200	GNOA 1/1-200	<b>2016374</b>	<b>104,00</b>
<b>2/3</b> 		<b>325 x 354 mm</b>	40	GNOA 2/3-40	<b>2016380</b>	<b>41,90</b>
			65	GNOA 2/3-65	<b>2016381</b>	<b>44,00</b>
			100	GNOA 2/3-100	<b>2016382</b>	<b>52,40</b>
			150	GNOA 2/3-150	<b>2016383</b>	<b>62,00</b>
			200	GNOA 2/3-200	<b>2016384</b>	<b>74,70</b>
<b>1/2</b> 		<b>325 x 265 mm</b>	40	GNOA 1/2-40	<b>2016390</b>	<b>37,20</b>
			65	GNOA 1/2-65	<b>2016391</b>	<b>39,20</b>
			100	GNOA 1/2-100	<b>2016392</b>	<b>50,10</b>
			150	GNOA 1/2-150	<b>2016393</b>	<b>55,60</b>
			200	GNOA 1/2-200	<b>2016394</b>	<b>71,80</b>



GNT 1/1



GNTA 1/1



GNTO 1/1



GNTH 1/1



EVI 1/1



EVC 2/1



EVP 2/1

## Tapas normales

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/1	GNT 1/1	<b>2016400</b>	<b>18,90</b>
2/3	GNT 2/3	<b>2016401</b>	<b>18,20</b>
1/2	GNT 1/2	<b>2016402</b>	<b>12,70</b>
1/3	GNT 1/3	<b>2016403</b>	<b>10,90</b>
1/4	GNT 1/4	<b>2016404</b>	<b>10,10</b>
1/6	GNT 1/6	<b>2016405</b>	<b>8,90</b>
1/9	GNT 1/9	<b>2016406</b>	<b>8,00</b>

## Tapas con orificios para asas

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/1	GNTA 1/1	<b>2016410</b>	<b>22,10</b>
2/3	GNTA 2/3	<b>2016411</b>	<b>19,30</b>
1/2	GNTA 1/2	<b>2016412</b>	<b>15,50</b>
1/3	GNTA 1/3	<b>2016413</b>	<b>13,80</b>
1/4	GNTA 1/4	<b>2016414</b>	<b>11,80</b>
1/6	GNTA 1/6	<b>2016415</b>	<b>10,90</b>

## Tapas con orificio para cazo

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/1	GNTO 1/1	<b>2016420</b>	<b>25,00</b>
2/3	GNTO 2/3	<b>2016421</b>	<b>26,00</b>
1/2	GNTO 1/2	<b>2016422</b>	<b>23,50</b>
1/3	GNTO 1/3	<b>2016423</b>	<b>16,20</b>
1/4	GNTO 1/4	<b>2016424</b>	<b>15,30</b>
1/6	GNTO 1/6	<b>2016425</b>	<b>13,70</b>

## Tapas con junta hermética

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/1	GNTH 1/1	<b>2016430</b>	<b>65,40</b>
2/3	GNTH 2/3	<b>2016431</b>	<b>53,00</b>
1/2	GNTH 1/2	<b>2016432</b>	<b>44,70</b>
1/3	GNTH 1/3	<b>2016433</b>	<b>42,60</b>
1/4	GNTH 1/4	<b>2016434</b>	<b>42,20</b>

## Estantes de varilla de acero inoxidable

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
2/1	EVI 2/1	<b>2025200</b>	<b>39,30</b>
1/1	EVI 1/1	<b>2025201</b>	<b>19,50</b>
60 x 40 cm	EVI 64	<b>2025202</b>	<b>27,30</b>

## Estantes de varilla cromada

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
2/1	EVC 2/1	<b>2025205</b>	<b>22,90</b>
1/1	EVC 1/1	<b>2025206</b>	<b>15,70</b>
60 x 40 cm	EVC 64	<b>2025207</b>	<b>19,20</b>

## Estantes de varilla plastificada (color gris)

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
2/1	EVP 2/1	<b>2025210</b>	<b>17,30</b>
1/1	EVP 1/1	<b>2025211</b>	<b>11,30</b>

### 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.



GNQ 1/1-65

Tamaño GN	Profundidad (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
<b>1/1</b>	20	GNQ 1/1-20	<b>2016500</b>	<b>66,50</b>
	40	GNQ 1/1-40	<b>2016501</b>	<b>64,60</b>
	65	GNQ 1/1-65	<b>2016502</b>	<b>88,20</b>



GNB 1/1-40

### Bandejas normales (con borde plano)

Tamaño GN	Profundidad (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
<b>2/1</b>	20	GNB 2/1-20	<b>2016200</b>	<b>40,90</b>
	40	GNB 2/1-40	<b>2016201</b>	<b>53,10</b>
	65	GNB 2/1-65	<b>2016202</b>	<b>56,10</b>
<b>1/1</b>	20	GNB 1/1-20	<b>2016205</b>	<b>16,70</b>
	40	GNB 1/1-40	<b>2016206</b>	<b>23,80</b>
	65	GNB 1/1-65	<b>2016207</b>	<b>33,00</b>



GNBR 1/1-40

### Bandejas reforzadas (con borde plano)

Tamaño GN	Profundidad (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
<b>1/1</b>	20	GNBR 1/1-20	<b>2016215</b>	<b>32,60</b>
	40	GNBR 1/1-40	<b>2016216</b>	<b>35,80</b>
	65	GNBR 1/1-65	<b>2016217</b>	<b>40,10</b>



GNF 1/1

### Fondos perforados

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/1	GNF 1/1	<b>2022101</b>	<b>41,70</b>
1/2	GNF 1/2	<b>2022102</b>	<b>28,00</b>
1/3	GNF 1/3	<b>2022103</b>	<b>27,30</b>



GND 1/1  
Ancho del perfil 17 mm.

### Perfiles divisorios

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
530	GND 2/1	<b>2022105</b>	<b>17,50</b>
325	GND 1/1	<b>2022106</b>	<b>14,80</b>



GH 4

### Cubetas de helados

Medidas (mm)	Capacidad (Litros)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
265 x 160 x 150	4	GH 4	<b>2056101</b>	<b>21,50</b>
360 x 165 x 120	5	GH 5	<b>2056102</b>	<b>19,10</b>
360 x 165 x 150	7	GH 7	<b>2056103</b>	<b>21,70</b>
360 x 165 x 180	9	GH 9	<b>2056104</b>	<b>26,80</b>
210 x 200 x 200	7	GHC 4	<b>2056105</b>	<b>32,70</b>
360 x 165	Tapa	GHT	<b>2056106</b>	<b>8,70</b>



CLP-12

### 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.

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	Med.orificio encastre (mm)	P.V.P. Euros €
CLP-12	<b>2056107</b>	110 x 270 x 145	100 x 260	<b>47,60</b>





GNC-14

### Contenedor cubertero

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/4	GNC 14	2016418	31,40



RC-1/1

### Recipiente recoge-cubiertos de polipropileno

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

Modelo	Referencia	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
RC-1/1	2066137	530 x 325 x 100	13,90

### Contenedores isotérmicos

- **El eslabón indispensable para preservar la cadena de calor y frío.**
- Para transportar fuera de horas platos calientes cocinados, ensaladas, postres, etc.
- Producidos para resolver de forma óptima las necesidades en el punto de servicio.
- Cumpliendo con la legislación, las prestaciones de los **contenedores isotérmicos edenox** son inmejorables.
- Fabricados en plástico termo-alimentario P.P. con un excelente aislamiento térmico, gracias a la inyección de espuma de poliuretano de alta densidad, sin CFC.
- Muy resistentes y de fácil limpieza.
- Rango de temperatura: -40° C/+100° C.
- En los **contenedores isotérmicos edenox**, pueden introducirse todos los modelos de cubetas **GN 1/1 y subdivisiones 1/3, 1/2, 2/3,...**
- Modelo **C-30** con tapa para **carga superior**.
- Modelos **C-40 y C-60** con puerta para **carga frontal**.
- La situación de los cierres y las asas está estudiada para facilitar el esfuerzo del transporte de las cargas.



C-30



C-30

### Contenedor C-30

- Contenedor isotérmico con tapa para carga superior.
- Capacidad para 1 cubeta **GN 1/1** o subdivisiones, y profundidad máxima de 200 mm.

Modelo	Referencia	Capacidad barras	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
C-30	4516102	8	420 x 620 x 405	412,00



C-40

### Contenedor C-40

- Contenedor isotérmico con puerta para carga frontal.
- Capacidad: **7 pares de guías GN 1/1** o subdivisiones.
- Múltiples combinaciones.

Modelo	Referencia	Capacidad barras	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
C-40	4516106	10	475 x 670 x 445	543,00



C-60

### Contenedor C-60

- Contenedor isotérmico con puerta para carga frontal.
- Capacidad: **12 pares de guías GN 1/1** o subdivisiones.
- Múltiples combinaciones.

Modelo	Referencia	Capacidad barras	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
C-60	4516103	13	440 x 680 x 630	622,00