

## 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

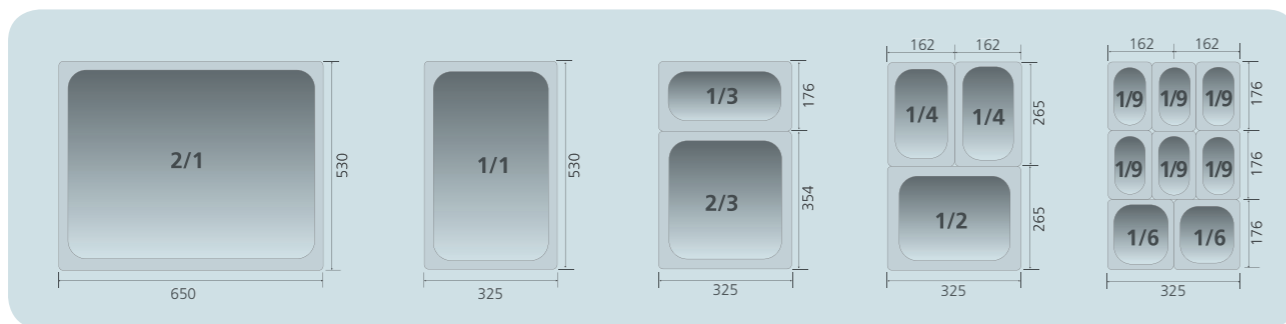
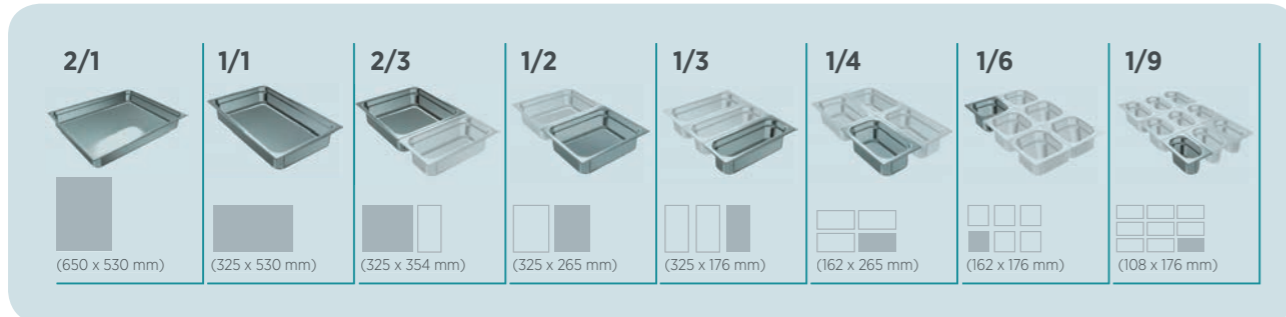
- perfecta estabilidad en cada aplicación.
- Los amplios radios de las cubetas permiten una mayor facilidad de limpieza y máxima higiene.
- Su pulido electrolítico (electropulido) hace posible una máxima uniformidad en el acabado de todos los modelos.
- Existe un modelo de tapa para cada necesidad (para 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.



Amplia gama de recipientes GN.

Diferentes tipos de tapas para los recipientes

### Medidas y subdivisiones Gastronorm



## Recipientes Gastronorm de acero inoxidable

### Cubetas lisas



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
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
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
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
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
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

## Recipientes Gastronorm de acero inoxidable

Cubetas perforadas. Tapas



### Cubetas perforadas

Tamaño GN	Profundidad (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
2/1	650 x 530 mm	GNO 2/1-40	19000758	63,70
		GNO 2/1-65	19000759	80,60
		GNO 2/1-100	19000755	123,00
		GNO 2/1-150	19000756	176,00
		GNO 2/1-200	19000757	215,00
1/1	325 x 530 mm	GNO 1/1-40	19000748	39,10
		GNO 1/1-65	19000749	42,50
		GNO 1/1-100	19000745	53,20
		GNO 1/1-150	19000746	69,20
		GNO 1/1-200	19000747	86,00
2/3	325 x 354 mm	GNO 2/3-40	19000763	32,40
		GNO 2/3-65	19000764	36,80
		GNO 2/3-100	19000760	40,80
		GNO 2/3-150	19000761	59,00
		GNO 2/3-200	19000762	66,80
1/2	325 x 265 mm	GNO 1/2-40	19000753	29,50
		GNO 1/2-65	19000754	28,10
		GNO 1/2-100	19000750	42,90
		GNO 1/2-150	19000751	49,10
		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



GNTA 1/1



GNT 1/1



EVI 1/1



EVC 2/1



EVP 2/1



GNQ 1/1-65

## Recipientes Gastronorm de acero inoxidable

Tapas y estantes de varilla

### 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

### 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

### 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

### 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

### 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

### 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



## Recipientes Gastronorm de acero inoxidable

Cubetas, bandejas y accesorios



GNF 1/1



Ancho del perfil 17 mm

GND 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

### Perfiles divisorios

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
530	GND 2/1	19001533	18,00
325	GND 1/1	19001532	15,20

### Cubetas de helados

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



GH 4



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.

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



CLP-12

### Recipiente recoge-cubiertos de polipropileno

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

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



RC-1/1

## Recipientes normalizados para usos varios

Contenedores isotérmicos

### 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. Se pueden limpiar mediante lavavajillas.
- 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.
- Doble pared, de espuma de poliuretano libre de CFC. El resto de materiales, como asas, en acero inoxidable AISI 304



#### 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	19000562	8	420 x 620 x 405	447,00



C-30

#### Contenedor C-40

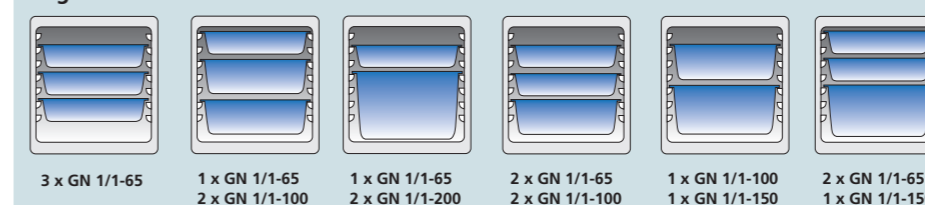
- Contenedor isotérmico con puerta para carga frontal.
- Capacidad: **7 pares de guías GN 1/1** o subdivisiones.
- Múltiples combinaciones

Modelo	Referencia	Capacidad barras	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
C-40	19000563	10	475 x 670 x 445	557,00



C-40

#### Algunas combinaciones del modelo C-40



3 x GN 1/1-65    1 x GN 1/1-65 / 2 x GN 1/1-100    1 x GN 1/1-65 / 2 x GN 1/1-200    2 x GN 1/1-65 / 2 x GN 1/1-100    1 x GN 1/1-100 / 1 x GN 1/1-150    2 x GN 1/1-65 / 1 x GN 1/1-150



#### Contenedor C-60

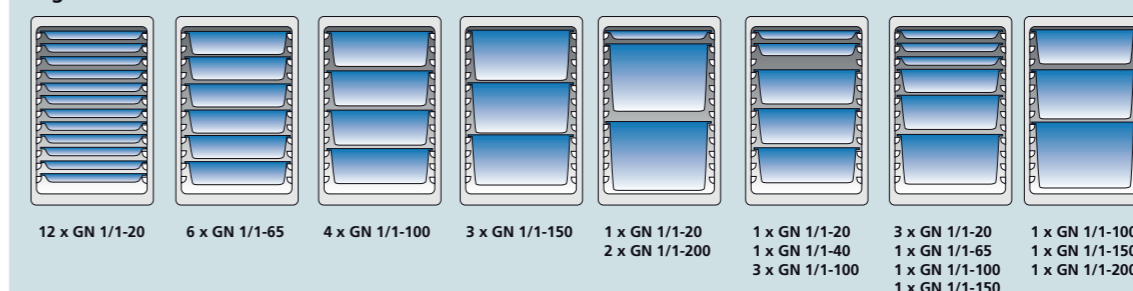
- Contenedor isotérmico con puerta para carga frontal.
- Capacidad: **12 pares de guías GN 1/1** o subdivisiones.
- Múltiples combinaciones.
- Capacidad entre 56 y 63 litros

Modelo	Referencia	Capacidad barras	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
C-60	19000564	13	440 x 680 x 630	637,00



C-60

#### Algunas combinaciones del modelo C-60



12 x GN 1/1-20    6 x GN 1/1-65    4 x GN 1/1-100    3 x GN 1/1-150    1 x GN 1/1-20 / 2 x GN 1/1-200    1 x GN 1/1-20 / 1 x GN 1/1-40 / 3 x GN 1/1-100    3 x GN 1/1-20 / 1 x GN 1/1-65 / 1 x GN 1/1-100 / 1 x GN 1/1-150    1 x GN 1/1-100 / 1 x GN 1/1-200

