

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.



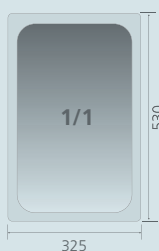
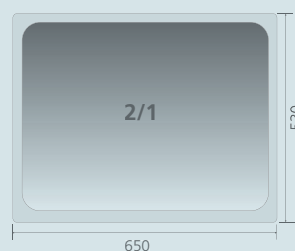
Amplia gama de recipientes GN.



Diferentes tipos de tapas para los recipientes

Medidas y subdivisiones Gastronorm

2/1	1/1	2/3	1/2	1/3	1/4	1/6	1/9
(650 x 530 mm)	(325 x 530 mm)	(325 x 354 mm)	(325 x 265 mm)	(325 x 176 mm)	(162 x 265 mm)	(162 x 176 mm)	(108 x 176 mm)





Cubetas lisas Gastronorm.

	Tamaño GN	Profundidad (mm)	Capacidad (Litros)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
2/1			20	GN 2/1-20	19000697	45,00
			40	GN 2/1-40	19000699	52,00
			65	GN 2/1-65	19000700	59,00
			100	GN 2/1-100	19000695	80,00
			150	GN 2/1-150	19000696	106,00
			200	GN 2/1-200	19000698	133,00
1/1			20	GN 1/1-20	19000665	20,00
			40	GN 1/1-40	19000666	26,00
			65	GN 1/1-65	19000667	27,00
			100	GN 1/1-100	19000668	34,00
			150	GN 1/1-150	19000669	52,00
			200	GN 1/1-200	19000670	64,00
			20	GN 2/3-20	19000703	26,00
			40	GN 2/3-40	19000705	26,00
			65	GN 2/3-65	19000706	28,00
			100	GN 2/3-100	19000701	35,00
			150	GN 2/3-150	19000702	45,00
			200	GN 2/3-200	19000704	53,00
1/2			20	GN 1/2-20	19000672	18,00
			40	GN 1/2-40	19000673	18,00
			65	GN 1/2-65	19000674	21,00
			100	GN 1/2-100	19000675	25,00
			150	GN 1/2-150	19000676	35,00
			200	GN 1/2-200	19000677	47,00
1/3			20	GN 1/3-20	19000678	16,00
			40	GN 1/3-40	19000679	17,00
			65	GN 1/3-65	19000680	18,00
			100	GN 1/3-100	19000681	22,00
			150	GN 1/3-150	19000682	29,00
			200	GN 1/3-200	19000683	36,00
1/4			20	GN 1/4-20	19000686	16,00
			40	GN 1/4-40	19048708	16,50
			65	GN 1/4-65	19000688	17,00
			100	GN 1/4-100	19000684	22,00
			150	GN 1/4-150	19000685	27,00
			200	GN 1/4-200	19000687	36,00
1/6			65	GN 1/6-65	19000692	16,00
			100	GN 1/6-100	19000689	17,00
			150	GN 1/6-150	19000690	21,00
			200	GN 1/6-200	19000691	36,00
1/9			65	GN 1/9-65	19000694	18,00
			100	GN 1/9-100	19000693	19,00



Cubetas perforadas

Tamaño GN	Profundidad (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
	40	GNO 2/1-40	19000758	81,00
	65	GNO 2/1-65	19000759	102,00
	100	GNO 2/1-100	19000755	155,00
	150	GNO 2/1-150	19000756	222,00
	200	GNO 2/1-200	19000757	271,00
	40	GNO 1/1-40	19000748	49,00
	65	GNO 1/1-65	19000749	54,00
	100	GNO 1/1-100	19000745	67,00
	150	GNO 1/1-150	19000746	87,00
	200	GNO 1/1-200	19000747	109,00
	40	GNO 2/3-40	19000763	40,00
	65	GNO 2/3-65	19000764	41,00
	100	GNO 2/3-100	19000760	52,00
	150	GNO 2/3-150	19000761	74,00
	200	GNO 2/3-200	19000762	84,00
	40	GNO 1/2-40	19000753	37,00
	65	GNO 1/2-65	19000754	36,00
	100	GNO 1/2-100	19000750	54,00
	150	GNO 1/2-150	19000751	62,00
	200	GNO 1/2-200	19000752	76,00

Tapas normales

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/1	GNT 1/1	19001931	25,00
2/3	GNT 2/3	19001937	24,00
1/2	GNT 1/2	19001932	17,00
1/3	GNT 1/3	19001933	15,00
1/4	GNT 1/4	19001934	13,00
1/6	GNT 1/6	19001935	11,00
1/9	GNT 1/9	19001936	10,00



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	25,00
1/2	GNTA 1/2	19001939	20,00
1/3	GNTA 1/3	19001940	18,00
1/4	GNTA 1/4	19001941	12,20
1/6	GNTA 1/6	19001942	11,30





GNTO 1/1

Tapas con orificio para cazo

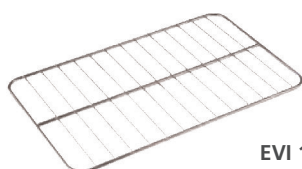
Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/1	GNTO 1/1	19001944	25,60
2/3	GNTO 2/3	19001949	34,00
1/2	GNTO 1/2	19001945	30,00
1/3	GNTO 1/3	19001946	16,60
1/4	GNTO 1/4	19001947	15,70
1/6	GNTO 1/6	19001948	18,00



GNTH 1/1

Tapas con junta hermética

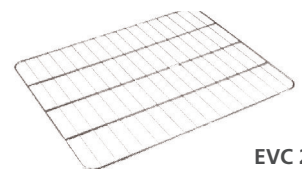
Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/1	GNTH 1/1	19001926	84,00
2/3	GNTH 2/3	19001930	68,00
1/2	GNTH 1/2	19001927	57,00
1/3	GNTH 1/3	19001928	55,00
1/4	GNTH 1/4	19001929	55,00



EVI 1/1

Estantes de varilla de acero inoxidable

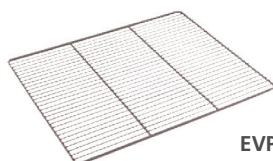
Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
2/1	EVI 2/1	19001000	50,00
1/1	EVI 1/1	19000999	25,00
60 x 40 cm	EVI 64	19001001	35,00



EVC 2/1

Estantes de varilla cromada

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
2/1	EVC 2/1	19000997	29,00
1/1	EVC 1/1	19000996	20,00
60 x 40 cm	EVC 64	19000998	29,00



EVP 2/1

Estantes de varilla plastificada (color gris)

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
2/1	EVP 2/1	19001003	25,00
1/1	EVP 1/1	19001002	15,00



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	86,00
	40	GNQ 1/1-40	19000708	90,00
	65	GNQ 1/1-65	19000710	113,00



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	54,00
1/2	GNF 1/2	19001707	36,00
1/3	GNF-1/3	19001127	35,00

Perfiles divisorios

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
530	GND 2/1	19001533	22,00
325	GND 1/1	19001532	19,00

Cubetas de helados



GH 4



GNC-14



CLP-12

Medidas (mm)	Capacidad (Litros)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
265 x 160 x 150	4	GH 4	19000718	28,00
360 x 165 x 120	5	GH 5	19000719	25,00
360 x 165 x 150	7	GH 7	19000720	31,00
360 x 165 x 180	9	GH 9	19000721	35,00
210 x 200 x 200	7	GHC 4	19000722	43,00
360 x 165	Tapa	GHT	19000723	11,00

Contenedor cubertero

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/4	GNC 14	19000555	40,00

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	75,00

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	Referencia	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
RC-1/1	19001660	530 x 325 x 100	18,00

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



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	19000562	8	420 x 620 x 405	562,00



C-40

Contenedor C-40

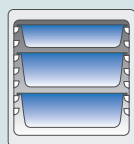
- Contenedor isotérmico con puerta para carga frontal.
- Capacidad: **7 pares de guías GN 1/1** o subdivisiones.
- Múltiples combinaciones

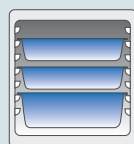
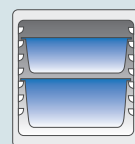
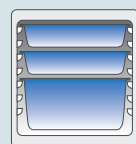
Modelo	Referencia	Capacidad barras	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
C-40	19000563	10	475 x 670 x 445	701,00

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

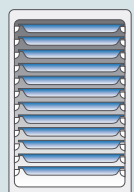

C-60

Contenedor C-60

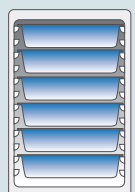
- Contenedor isotérmico con puerta para carga frontal.
- Capacidad: 12 pares de guías GN 1/1 o subdivisiones.
- Múltiples combinaciones.
- Capacidad entre 56 y 63 litros

Modelo	Referencia	Capacidad barras	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
C-60	19000564	13	440 x 680 x 630	802,00

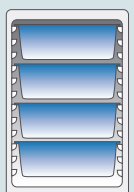
Algunas combinaciones del modelo C-60



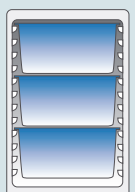
12 x GN 1/1-20



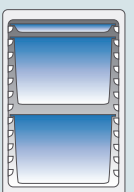
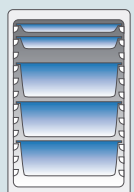
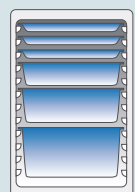
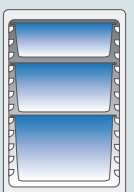
6 x GN 1/1-65



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
