

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.

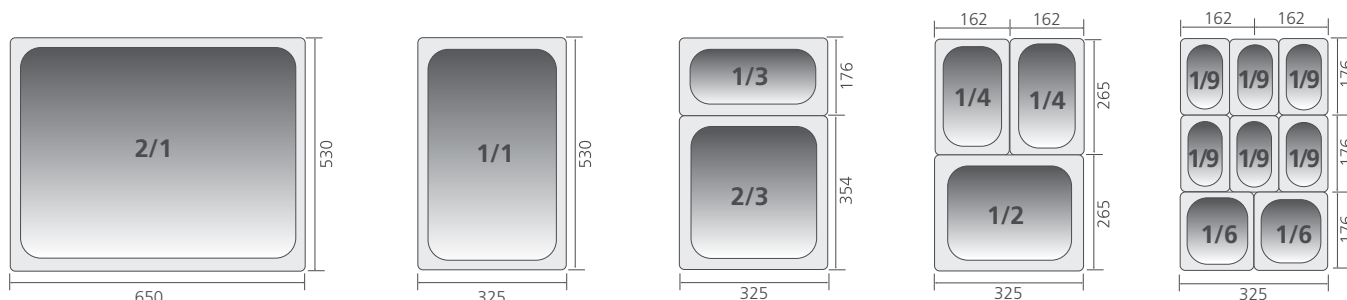
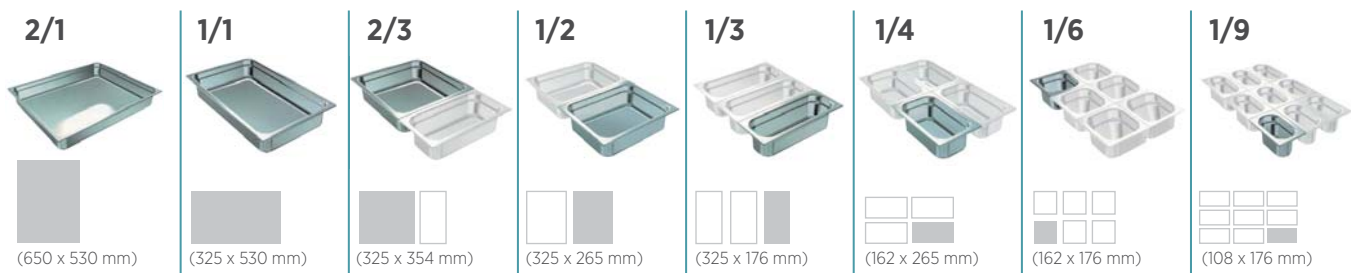


Diferentes tipos de tapas para los recipientes.



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

Recipientes Gastronorm de acero inoxidable

Cubetas perforadas. Expositor











Cubetas perforadas sin asas

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



Cubetas perforadas con asas retráctiles

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



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	2016400	18,90
2/3	GNT 2/3	2016401	18,20
1/2	GNT 1/2	2016402	12,70
1/3	GNT 1/3	2016403	10,90
1/4	GNT 1/4	2016404	10,10
1/6	GNT 1/6	2016405	8,90
1/9	GNT 1/9	2016406	8,00

Tapas con orificios para asas

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

Tapas con orificio para cazo

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

Tapas con junta hermética

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

Estantes de varilla de acero inoxidable

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

Estantes de varilla cromada

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

Estantes de varilla plastificada (color gris)

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

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 €
1/1	20	GNQ 1/1-20	2016500	66,50
	40	GNQ 1/1-40	2016501	64,60
	65	GNQ 1/1-65	2016502	88,20



GNB 1/1-40

Bandejas normales (con borde plano)

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



GNBR 1/1-40

Bandejas reforzadas (con borde plano)

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



GNF 1/1

Fondos perforados

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



GND 1/1
Ancho del perfil 17 mm.

Perfiles divisorios

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



GH 4

Cubetas de helados

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



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	2056107	110 x 270 x 145	100 x 260	47,60



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