

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.

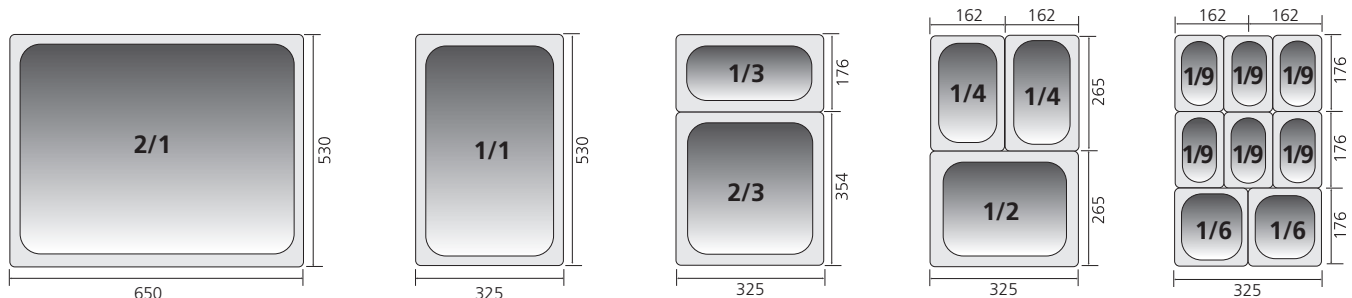
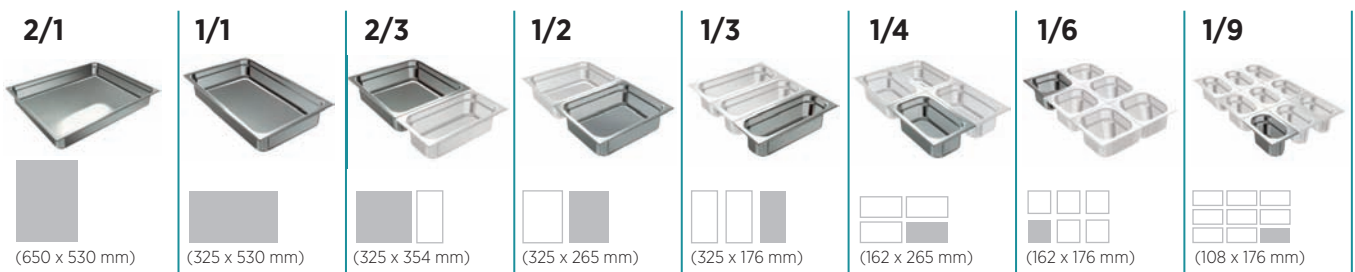


Diferentes tipos de tapas para los recipientes.



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 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	2016101	34,80
		40	10,5	GN 2/1-40	2016102	39,90
		65	18,5	GN 2/1-65	2016103	46,40
		100	28	GN 2/1-100	2016104	61,80
		150	42	GN 2/1-150	2016105	83,00
		200	56,5	GN 2/1-200	2016106	103,00
1/1 	325 x 530 mm	20	3	GN 1/1-20	2016108	15,60
		40	5,5	GN 1/1-40	2016109	20,20
		65	9,5	GN 1/1-65	2016110	21,30
		100	14	GN 1/1-100	2016111	26,40
		150	21	GN 1/1-150	2016112	40,20
2/3 	325 x 354 mm	20	1,7	GN 2/3-20	2016115	19,90
		40	3,2	GN 2/3-40	2016116	20,50
		65	5,5	GN 2/3-65	2016117	22,20
		100	8,7	GN 2/3-100	2016118	27,20
		150	13	GN 2/3-150	2016119	34,50
1/2 	325 x 265 mm	20	1,2	GN 1/2-20	2016122	13,50
		40	2,2	GN 1/2-40	2016123	13,80
		65	3,7	GN 1/2-65	2016124	14,60
		100	6,5	GN 1/2-100	2016125	19,00
		150	9,5	GN 1/2-150	2016126	27,20
		200	12,5	GN 1/2-200	2016127	32,60
1/3 	325 x 176 mm	20	0,8	GN 1/3-20	2016130	12,40
		40	1,5	GN 1/3-40	2016131	13,00
		65	2,5	GN 1/3-65	2016132	13,80
		100	3,7	GN 1/3-100	2016133	17,60
		150	5,7	GN 1/3-150	2016134	22,70
1/4 	162 x 265 mm	20	0,6	GN 1/4-20	2016138	12,40
		65	1,6	GN 1/4-65	2016139	13,00
		100	2,8	GN 1/4-100	2016140	17,10
		150	4,2	GN 1/4-150	2016141	20,80
		200	5,8	GN 1/4-200	2016142	27,80
1/6 	162 x 176 mm	65	1	GN 1/6-65	2016145	12,00
		100	1,8	GN 1/6-100	2016146	13,30
		150	2,4	GN 1/6-150	2016147	16,70
		200	2,6	GN 1/6-200	2016148	27,80
1/9 	108 x 176 mm	65	0,5	GN 1/9-65	2016150	14,10
		100	0,9	GN 1/9-100	2016151	14,90

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 	40	GNO 2/1-40	2016155	62,50
		65	GNO 2/1-65	2016156	79,00
		100	GNO 2/1-100	2016157	120,00
		150	GNO 2/1-150	2016158	172,00
		200	GNO 2/1-200	2016159	211,00
1/1 	325 x 530 mm 	40	GNO 1/1-40	2016161	38,30
		65	GNO 1/1-65	2016162	41,70
		100	GNO 1/1-100	2016163	52,10
		150	GNO 1/1-150	2016164	67,90
		200	GNO 1/1-200	2016165	84,30
2/3 	325 x 354 mm 	40	GNO 2/3-40	2016175	31,70
		65	GNO 2/3-65	2016176	36,10
		100	GNO 2/3-100	2016177	40,00
		150	GNO 2/3-150	2016178	57,80
		200	GNO 2/3-200	2016179	65,50
1/2 	325 x 265 mm 	40	GNO 1/2-40	2016185	29,00
		65	GNO 1/2-65	2016186	27,60
		100	GNO 1/2-100	2016187	42,10
		150	GNO 1/2-150	2016188	48,20
		200	GNO 1/2-200	2016189	62,40



GNT 1/1

Tapas normales

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/1	GNT 1/1	2016400	19,00
2/3	GNT 2/3	2016401	18,30
1/2	GNT 1/2	2016402	12,80
1/3	GNT 1/3	2016403	11,00
1/4	GNT 1/4	2016404	10,20
1/6	GNT 1/6	2016405	8,90
1/9	GNT 1/9	2016406	8,00



GNTA 1/1

Tapas con orificios para asas

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/1	GNTA 1/1	2016410	22,20
2/3	GNTA 2/3	2016411	19,40
1/2	GNTA 1/2	2016412	15,60
1/3	GNTA 1/3	2016413	13,90
1/4	GNTA 1/4	2016414	11,90
1/6	GNTA 1/6	2016415	11,00



GNTO 1/1

Tapas con orificio para cazo

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/1	GNTO 1/1	2016420	25,10
2/3	GNTO 2/3	2016421	26,10
1/2	GNTO 1/2	2016422	23,60
1/3	GNTO 1/3	2016423	16,30
1/4	GNTO 1/4	2016424	15,40
1/6	GNTO 1/6	2016425	13,80



GNTH 1/1

Tapas con junta hermética

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/1	GNTH 1/1	2016430	65,70
2/3	GNTH 2/3	2016431	53,30
1/2	GNTH 1/2	2016432	44,90
1/3	GNTH 1/3	2016433	42,80
1/4	GNTH 1/4	2016434	42,40



EVI 1/1

Estantes de varilla de acero inoxidable

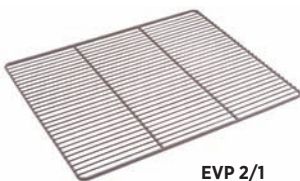
Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
2/1	EVI 2/1	2025200	39,50
1/1	EVI 1/1	2025201	19,60
60 x 40 cm	EVI 64	2025202	27,40



EVC 2/1

Estantes de varilla cromada

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
2/1	EVC 2/1	2025205	23,00
1/1	EVC 1/1	2025206	15,80
60 x 40 cm	EVC 64	2025207	22,50



EVP 2/1

Estantes de varilla plastificada (color gris)

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
2/1	EVP 2/1	2025210	17,80
1/1	EVP 1/1	2025211	11,60



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	2016500	66,80
	40	GNQ 1/1-40	2016501	64,90
	65	GNQ 1/1-65	2016502	88,60



GNF 1/1

Fondos perforados

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/1	GNF 1/1	2022101	41,90
1/2	GNF 1/2	2022102	28,10
1/3	GNF 1/3	2022103	27,40



GND 1/1
Ancho del perfil 17 mm.

Perfiles divisorios

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
530	GND 2/1	2022105	17,60
325	GND 1/1	2022106	14,90



GH 4

Cubetas de helados

Medidas (mm)	Capacidad (Litros)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
265 x 160 x 150	4	GH 4	2056101	21,60
360 x 165 x 120	5	GH 5	2056102	19,20
360 x 165 x 150	7	GH 7	2056103	21,80
360 x 165 x 180	9	GH 9	2056104	26,90
210 x 200 x 200	7	GHC 4	2056105	32,90
360 x 165	Tapa	GHT	2056106	8,70



GNC-14

Contenedor cubertero

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/4	GNC 14	2016418	31,60



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	47,80



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	14,00

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.
- 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	414,00



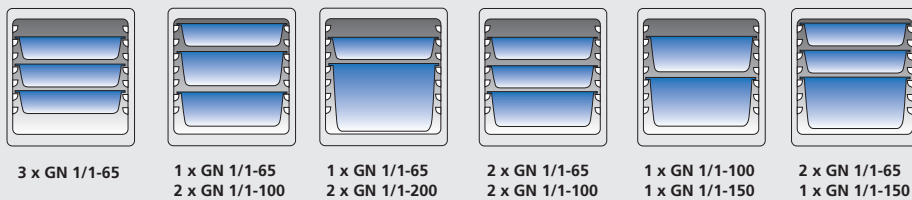
C-40

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	546,00

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



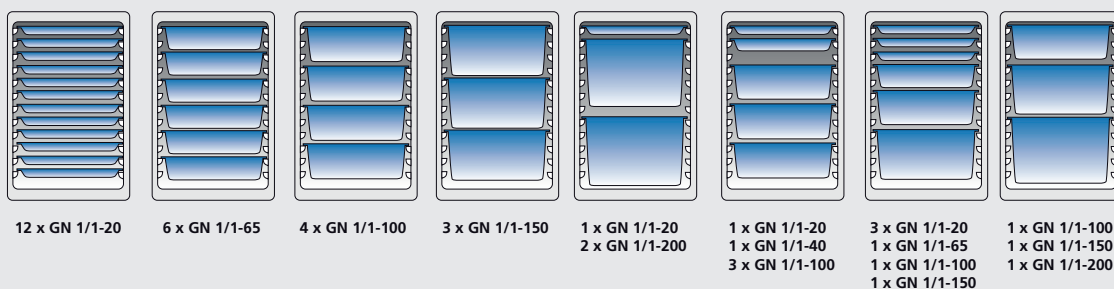
C-60

Contenedor C-60

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

Modelo	Referencia	Capacidad barras	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
C-60	4516103	13	440 x 680 x 630	625,00

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 1/1-150
1 x GN 1/1-200

