

Gastronorm

Recipientes gastronorm de acero inoxidable

Tapas y estantes de varilla

Contenedores isotérmicos

página 146

página 149

página 150



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

2/1



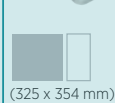
(650 x 530 mm)

1/1



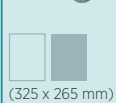
(325 x 530 mm)

2/3



(325 x 354 mm)

1/2



(325 x 265 mm)

1/3



(325 x 176 mm)

1/4



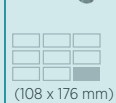
(162 x 265 mm)

1/6

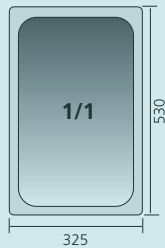


(162 x 176 mm)

1/9



(108 x 176 mm)





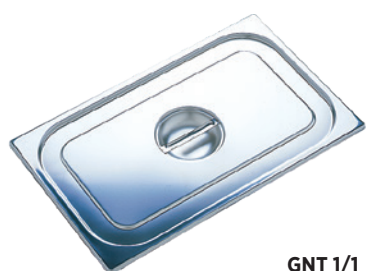
Cubetas lisas Gastronorm

Tamaño GN			Profundidad (mm)	Capacidad (Litros)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
	650 x 530 mm		20	6	GN 2/1-20	19000697	43,00
			40	10,5	GN 2/1-40	19000699	53,00
			65	18,5	GN 2/1-65	19000700	61,00
			100	28	GN 2/1-100	19000695	76,00
			150	42	GN 2/1-150	19000696	106,00
			200	56,5	GN 2/1-200	19000698	126,00
	325 x 530 mm		20	3	GN 1/1-20	19000665	23,00
			40	5,5	GN 1/1-40	19000666	25,00
			65	9,5	GN 1/1-65	19000667	28,00
			100	14	GN 1/1-100	19000668	32,00
			150	21	GN 1/1-150	19000669	49,00
			200	28	GN 1/1-200	19000670	67,00
	325 x 354 mm		20	1,7	GN 2/3-20	19000703	25,00
			40	3,2	GN 2/3-40	19000705	25,00
			65	5,5	GN 2/3-65	19000706	27,00
			100	8,7	GN 2/3-100	19000701	33,00
			150	13	GN 2/3-150	19000702	47,00
			200	18	GN 2/3-200	19000704	61,00
	325 x 265 mm		20	1,2	GN 1/2-20	19000672	17,00
			40	2,2	GN 1/2-40	19000673	17,00
			65	3,7	GN 1/2-65	19000674	20,00
			100	6,5	GN 1/2-100	19000675	24,00
			150	9,5	GN 1/2-150	19000676	33,00
			200	12,5	GN 1/2-200	19000677	45,00
	325 x 176 mm		20	0,8	GN 1/3-20	19000678	15,00
			40	1,5	GN 1/3-40	19000679	16,00
			65	2,5	GN 1/3-65	19000680	17,00
			100	3,7	GN 1/3-100	19000681	21,00
			150	5,7	GN 1/3-150	19000682	33,00
			200	7,7	GN 1/3-200	19000683	37,00
	162 x 265 mm		20	0,6	GN 1/4-20	19000686	15,00
			40	1	GN 1/4-40	19048708	14,00
			65	1,6	GN 1/4-65	19000688	16,00
			100	2,8	GN 1/4-100	19000684	21,00
			150	4,2	GN 1/4-150	19000685	29,00
			200	5,8	GN 1/4-200	19000687	40,00
	162 x 176 mm		65	1	GN 1/6-65	19000692	15,00
			100	1,8	GN 1/6-100	19000689	16,00
			150	2,4	GN 1/6-150	19000690	23,00
			200	2,6	GN 1/6-200	19000691	38,00
	108 x 176 mm		65	0,5	GN 1/9-65	19000694	17,00
			100	0,9	GN 1/9-100	19000693	28,00



Cubetas perforadas

Tamaño GN	Profundidad (mm)	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
2/1  650 x 530 mm 	40	GNO 2/1-40	19000758	77,00
	65	GNO 2/1-65	19000759	97,00
	100	GNO 2/1-100	19000755	147,00
	150	GNO 2/1-150	19000756	211,00
	200	GNO 2/1-200	19000757	257,00
1/1  325 x 530 mm 	40	GNO 1/1-40	19000748	47,00
	65	GNO 1/1-65	19000749	51,00
	100	GNO 1/1-100	19000745	64,00
	150	GNO 1/1-150	19000746	83,00
	200	GNO 1/1-200	19000747	104,00
2/3  325 x 354 mm 	40	GNO 2/3-40	19000763	38,00
	65	GNO 2/3-65	19000764	39,00
	100	GNO 2/3-100	19000760	49,00
	150	GNO 2/3-150	19000761	70,00
	200	GNO 2/3-200	19000762	80,00
1/2  325 x 265 mm 	40	GNO 1/2-40	19000753	35,00
	65	GNO 1/2-65	19000754	34,00
	100	GNO 1/2-100	19000750	51,00
	150	GNO 1/2-150	19000751	59,00
	200	GNO 1/2-200	19000752	72,00



GNT 1/1

TAPAS

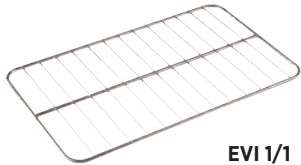
Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/1	GNT 1/1	19001931	27,00
2/3	GNT 2/3	19001937	23,00
1/2	GNT 1/2	19001932	16,00
1/3	GNT 1/3	19001933	14,00
1/4	GNT 1/4	19001934	12,00
1/6	GNT 1/6	19001935	10,00
1/9	GNT 1/9	19001936	10,00



GNTH 1/1

Tapas con junta hermética

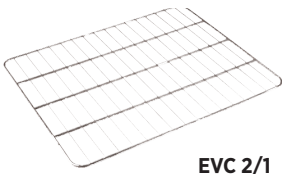
Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/1	GNTH 1/1	19001926	80,00
2/3	GNTH 2/3	19001930	65,00
1/2	GNTH 1/2	19001927	54,00
1/3	GNTH 1/3	19001928	52,00
1/4	GNTH 1/4	19001929	52,00



EVI 1/1

Estantes de varilla de acero inoxidable

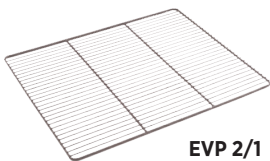
Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
2/1	EVI 2/1	19001000	48,00
1/1	EVI 1/1	19000999	27,00
60 x 40 cm	EVI 64	19001001	33,00



EVC 2/1

Estantes de varilla cromada

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
2/1	EVC 2/1	19000997	28,00
1/1	EVC 1/1	19000996	19,00
60 x 40 cm	EVC 64	19000998	28,00



EVP 2/1

Estantes de varilla plastificada (color gris)

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
650 x 530	EVP 2/1	19001003	36,00
1/1	EVP 1/1	19001002	15,00



Ancho del perfil 17 mm

GND 1/1

Perfiles divisorios

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
530	GND 2/1	19001533	21,00
325	GND 1/1	19001532	18,00



GNC-14

Contenedor cubertero

Tamaño GN	Modelo	Referencia	P.V.P. Euros €
1/4	GNC 14	19000555	48,00



C-60 S1

Contenedores isotérmicos

- Los contenedores isotérmicos edenox son el eslabón indispensable para preservar la cadena de calor y frío en cualquier entorno profesional.
- Diseñados para garantizar la máxima resistencia, durabilidad y comodidad durante el transporte, estos contenedores están fabricados con la tecnología más avanzada, cumpliendo con los más altos estándares de calidad y seguridad alimentaria.
- Son ideales para el transporte de platos calientes, ensaladas, postres, y mucho más, ofreciendo soluciones eficientes para el punto de servicio.
- La combinación de materiales de alta calidad, un diseño monobloque sin costuras y asas ergonómicas hacen que los contenedores Edenox sean perfectos para el uso intensivo y el transporte fácil, incluso cuando están completamente cargados.
- Además, cumplen con la normativa vigente, asegurando un rendimiento insuperable.
- Fabricado mediante tecnología de moldeo rotacional (roto-moldeado) para mayor resistencia a impactos y durabilidad a largo plazo.
- Hecho de polietileno de baja densidad, apto para alimentos e inofensivo para la salud humana.
- Material LLDPE de grado alimentario: ecológico, reciclable, no tóxico, resistente a los rayos UV, al calor, al frío y a la corrosión.
- Construcción sin costuras en una sola pieza, a prueba de fugas.



Son ideales para el transporte de platos calientes



Cumplen con la normativa vigente, asegurando un rendimiento insuperable



Asas ergonómicas, hacen que sean perfectos para el uso intensivo



Construcción sin costuras en una sola pieza, a prueba de fugas.

Algunas combinaciones posibles



- 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



C-30 S1



Modelo	Referencia	Capacidad barras	Medidas (mm)	P.V.P. Euros €
C-30 S1	19109797	8,5	635 x 435 x 310	399,00
C-60 S1	19109798	15	465 x 610 x 630	494,00

new



BC-65

Contenedores isotérmicos

- Aislamiento con poliuretano sin CFC de 38-40 kg/m³ entre las paredes internas y externas, formando una doble pared.
- Capa gruesa de aislamiento de poliuretano (2.3") para una mayor retención de calor.
- Construcción monobloque sin juntas para mayor durabilidad.
- Todos los tornillos son de acero inoxidable AISI 304. La tapa cuenta con bisagras y pestillos de nylon PA6 irrompible.
- Carga superior. Resistencia al calor desde -40 hasta +100 °C. Las asas ergonómicas están situadas a una altura conveniente para facilitar el transporte, incluso cuando está completamente cargado.
- Para comidas calientes, pierde 1.5 grados por hora; para comidas frías, aumenta 1 grado por hora.
- Construcción robusta que no requiere protección adicional.
- Para facilitar el transporte, el carro BC-65 permite apilar hasta 2 contenedores isotérmicos C-60.
- Este carro facilita el desplazamiento de los contenedores cuando están cargados.
- Incorpora 4 ruedas giratorias, dos de ellas con freno, y destaca por su robustez.



La tapa cuenta con bisagras y pestillos de nylon



BC-65

Incorpora 4 ruedas giratorias, dos de ellas con freno.



Este carro facilita el desplazamiento de los contenedores.



Aislamiento con poliuretano sin CFC de 38-40 kg/m³

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Material	Tipo	P.V.P. Euros €
BC-65	19110911	690 x 540 x 550	Poliétileno	Sin asa	310,00