

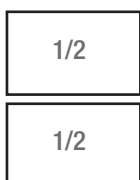


CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDOS-SEPARADORES

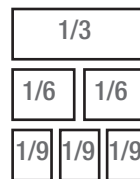
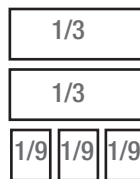
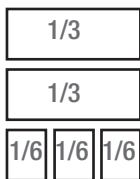
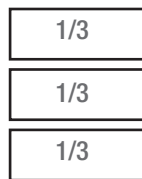
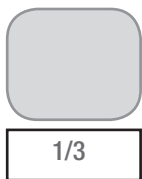
GN 2/1



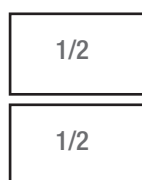
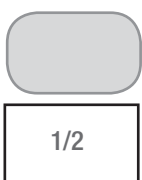
GN 1/1



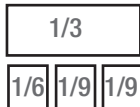
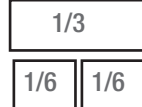
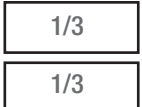
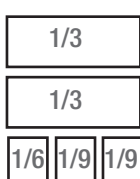
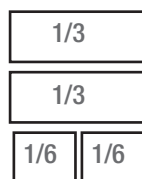
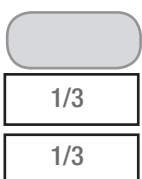
GN 2/3



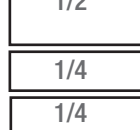
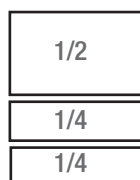
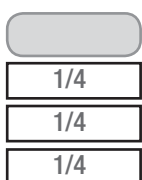
GN 1/2



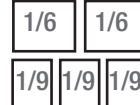
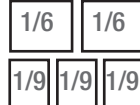
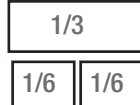
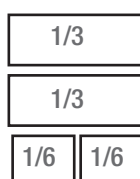
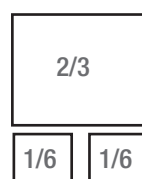
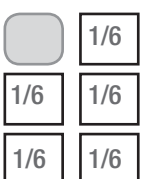
GN 1/3



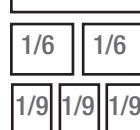
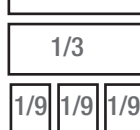
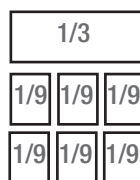
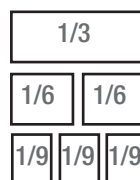
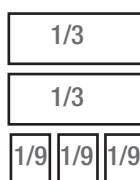
GN 1/4



GN 1/6



GN 1/9

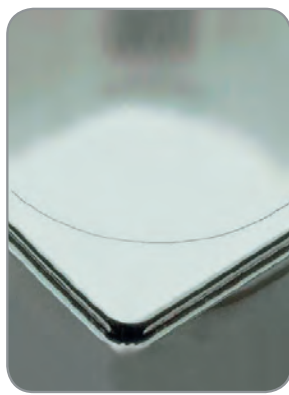




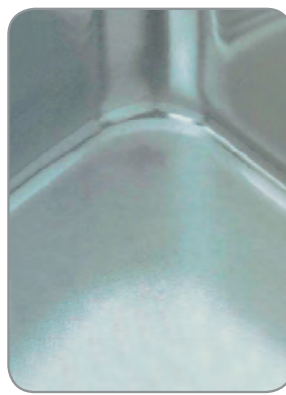
CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDOS-SEPARADORES



BORDE SUPERPUESTO



ACABADO INTERNO



CANTOS CURVOS



MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)	DIMENSIONES INTERIORES (mm)
GN 2/1	650 x 530	620 x 500
GN 1/1	530 x 325	500 x 295
GN 2/3	355 x 325	330 x 300
GN 1/2	325 x 265	298 x 238
GN 1/3	325 x 175	300 x 150
GN 1/4	264 x 162	238 x 137
GN 1/6	176 x 162	153x 140
GN 1/9	176 x 108	150 x 83

Ejemplo Explicación Modelo

GP 1/6 65

GP	Código Cubeta Gastronorm Perforada
1/6	Dimensiones
65	Altura en mm

Características

- Diseñadas y fabricadas en cumplimiento de la normativa UNI EN631-1.
- Fabricadas en acero AISI 304 (1,4301) para garantizar una óptima resistencia a la corrosión.
- El AISI 304 es un acero austenítico que puede ser utilizado en contacto con los alimentos.
- **Producida en acero inox AISI 304, 18/10. Espesores: 10/10 para los modelos 2/1. 7/10 y 8/10 para el resto de modelos. Y 12/10 para la versión reforzada.**
- Material de moldeado en estado templado para mejorar las condiciones de resistencia a la corrosión.
- Realizadas con un acero inoxidable con un contenido de Níquel superior al valor mínimo previsto, que facilita un posterior incremento de la resistencia a la corrosión.
- Espesores específicamente estudiados para garantizar mayor robustez e indeformabilidad.
- Radios reducidos para garantizar la máxima capacidad.
- Grado de sobreponibilidad para permitir un apilaje óptimo.
- Bordes planos para garantizar estética y resistencia a las deformaciones.
- Las operaciones de pulido han sido efectuadas por robots antropomórficos que garantizan bordes no cortantes
- Sometidas a tratamiento térmico de templado que consiste en calentar el acero a una temperatura suficientemente alta (1000-1050°C) para evitar las alteraciones y tensiones debidas al proceso de deformación, y para mantenerlas a tal temperatura por el tiempo necesario y

disolver todos los carburos y después enfriar con suficiente rapidez para prevenir que esos carburos precipiten. Los tratamientos térmicos y los tratamientos de decapado, pasivación y abatimiento se refieren solo y exclusivamente a los modelos con altura superior a 100 mm.

- Sometidas a decapado, pasivación y abatimiento necesarias para eliminar toda traza de oxidación y elementos contaminantes derivados del proceso productivo y favorecer la formación de las capas pasivas y obtener un grado de acabado superficial óptimo desde un punto de vista estético y para afrontar la resistencia a la corrosión. Las pruebas de corrosión exigidas en niebla salina neutra, han permitido revelar que las cubetas acabadas no presentan ninguna alteración a la oxidación después de 1500 horas.
- Cada pieza es sometida a un lavado con agua desmineralizada.
- La baja rugosidad de la superficie permite un fácil lavado.
- Fabricada según el procedimiento GMP (Good Manufacturing Practice) definidas en el reglamento (CE) N.1935/2004 del parlamento europeo y del reglamento (CE) N. 2023/2006.
- Respetan los límites de migración global y específica del Níquel, Cromo y Manganeso en las condiciones de prueba reportadas:
 - Agente simulante: ácido acético 3% P/V.
 - Tiempo y temperatura: 30 minutos a 100°C - contacto repetido.
- Las cubetas están fabricadas según el procedimiento que permite el requisito de "trazabilidad" según el reglamento N° 2023/2006 GMP (Good Manufacturing Practice)



CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDOS-SEPARADORES



BG 2/1

MODELO	ALTURA (mm)	CAPACIDAD (Litros)	PVP €
BG 2/1 20	20	-	64
BG 2/1 40	40	-	67
BG 2/1 65	65	18,0	71
BG 2/1 100	100	30,0	91
BG 2/1 150	150	42,8	132
BG 2/1 200	200	58,0	151



BG 1/1

BG 1/1 20	20	-	28
BG 1/1 40	40	-	29
BG 1/1 65	65	8,8	33
BG 1/1 100	100	13,7	48
BG 1/1 150	150	20,0	68
BG 1/1 200	200	27,8	79



BG 2/3

BG 2/3 20	20	-	19
BG 2/3 40	40	-	20
BG 2/3 65	65	5,8	23
BG 2/3 100	100	9,0	33
BG 2/3 150	150	13,0	55
BG 2/3 200	200	17,0	66



BG 1/2

BG 1/2 20	20	-	14
BG 1/2 40	40	-	17
BG 1/2 65	65	4,0	20
BG 1/2 100	100	6,1	23
BG 1/2 150	150	9,2	40
BG 1/2 200	200	12,0	51



TG 1/1



TGS 1/1



CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDOS-SEPARADORES

MODELO	ALTURA (mm)	CAPACIDAD (Litros)	PVP €
BG 1/3 20	20	-	12
BG 1/3 40	40	-	14
BG 1/3 65	65	2,4	17
BG 1/3 100	100	3,5	20
BG 1/3 150	150	5,4	32
BG 1/3 200	200	7,2	43



BG 1/3

BG 1/4 20	20	-	11
BG 1/4 40	40	-	14
BG 1/4 65	65	1,7	15
BG 1/4 100	100	2,5	18
BG 1/4 150	150	3,8	28
BG 1/4 200	200	4,8	35



BG 1/4

BG 2/8 65	65	1,5	19
BG 2/8 100	100	2,8	27
BG 2/8 150	150	4,3	35



BG 2/8

BG 1/6 65	65	1,0	12
BG 1/6 100	100	1,5	14
BG 1/6 150	150	2,3	24
BG 1/6 200	200	3,5	27



BG 1/6

BG 1/9 65	65	0,6	12
BG 1/9 100	100	0,8	19



BG 1/9

TAPAS NORMALES

MODELO	PVP €
TG 1/9	8
TG 1/6	9
TG 2/8	10
TG 1/4	11
TG 1/3	12
TG 1/2	16
TG 2/3	19
TG 1/1	29

TAPAS ESTANCAS CON JUNTA

MODELO	PVP €
TGS 1/6	29
TGS 1/4	31
TGS 1/3	38
TGS 1/2	50
TGS 2/3	54
TGS 1/1	76



CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDOS-SEPARADORES



BP 2/1



BP 1/1



BP 2/3



BP 1/2



BP 1/3

CUBETAS PERFORADAS

MODELO	ALTURA (mm)	CAPACIDAD (Litros)	PVP €
BP 2/1 20	20	-	75
BP 2/1 40	40	-	78
BP 2/1 65	65	18,0	86
BP 2/1 100	100	30,0	116
BP 2/1 150	150	42,8	168
BP 2/1 200	200	58,0	191
BP 1/1 20	20	-	30
BP 1/1 40	40	-	35
BP 1/1 65	65	8,8	46
BP 1/1 100	100	13,7	51
BP 1/1 150	150	20,0	81
BP 1/1 200	200	27,8	96
BP 2/3 20	20	-	23
BP 2/3 40	40	-	25
BP 2/3 65	65	5,8	28
BP 2/3 100	100	9,0	40
BP 2/3 150	150	13,0	63
BP 2/3 200	200	17,0	75
BP 1/2 65	65	4,0	22
BP 1/2 100	100	6,1	30
BP 1/2 150	150	9,2	48
BP 1/2 200	200	12,0	60
BP 1/3 65	65	2,4	18
BP 1/3 100	100	3,5	25
BP 1/3 150	150	5,4	37
BP 1/3 200	200	7,2	49
BP 1/4 65	65	1,7	29
BP 1/4 100	100	2,5	39



CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDOS-SEPARADORES

CUBETAS PERFORADAS DE ENCASTRE

MODELO	ALTURA (mm)	CAPACIDAD (Litros)	PVP €
GPE 1/1 55	55	6,5	38
GPE 1/1 90	90	10,6	59



GPE 1/1

CUBETAS GASTRONORM CON ASAS RETRÁCTILES

MODELO	ALTURA (mm)	CAPACIDAD (Litros)	PVP €
GA 1/1 100	100	13,7	55
GA 1/1 150	150	20,0	75
GA 1/1 200	200	27,8	86



GA 1/1

GA 2/3 100	100	9,0	41
GA 2/3 150	150	13,0	61
GA 2/3 200	200	17,0	72



GA 2/3



GA 1/2

GA 1/2 100	100	6,1	33
GA 1/2 150	150	9,2	47
GA 1/2 200	200	12,0	58

GA 1/3 100	100	3,5	28
GA 1/3 150	150	5,4	40
GA 1/3 200	200	7,2	49



GA 1/3



GA 1/4

GA 1/4 100	100	2,5	27
GA 1/4 150	150	3,8	35
GA 1/4 200	200	4,8	42


**DETALLE
ASA**



CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDO-SEPARADORES



TA 1/1



FP 1/1

SEPARADOR
LONGITUDINAL

TAPAS PARA ASAS

MODELO	DIMENSIONES EXTERNAS (mm)	PVP €
TA 1/6	176 x 162	12
TA 1/4	264 x 162	14
TA 1/3	325 x 175	16
TA 1/2	325 x 265	20
TA 2/3	355 x 325	23
TA 1/1	530 x 325	32

FALSOS FONDOS PERFORADOS

MODELO	PVP €
FP 1/2	22
FP 2/3	27
FP 1/1	34
FP 2/1	64

SEPARADORES

MODELO	PVP €
LONGITUDINAL 530 mm	11
TRANSVERSAL 325 mm	7

BANDEJAS GN DE ALUMINIO PARA HORNO



TAL 20



TAS 20

1/1 ALUMINIO

MODELO	PVP€
TAL 20	36
TAL 40	46
TAL 65	56

1/1 ALUMINIO SILVERSTONE ANTIADHERENTE

MODELO	PVP€
TAS 20	58
TAS 40	66
TAS 65	72



TI 2/1



TI 1/1



TI 1/2

BANDEJAS GASTRONORM DE ACERO INOX PARA HORNO

MODELO	PVP €	MODELO	PVP €	MODELO	PVP €
TI 2/1 20	65	TI 1/1 20	27	TI 1/2 20	16
TI 2/1 40	70	TI 1/1 40	33	TI 1/2 40	20
TI 2/1 65	81	TI 1/1 65	36	TI 1/2 65	22



CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDOS-SEPARADORES

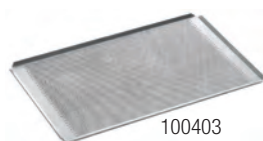


BANDEJA 4

BANDEJA 5

BANDEJAS SECCIONES

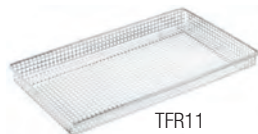
MODELO	DIMENSIONES EXTERNAS (mm)	PVP €
BANDEJA 4 SECCIONES BORDE PLANO	400 x 300	42
BANDEJA 5 SECCIONES BORDE PLANO	440 x 350	45



100403



TF11020



TFR11



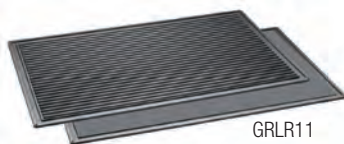
TF21020

BANDEJAS ESPECIALES PARA HORNO

MODELO	PVP €
100403 BANDEJA GN 1/1 PERFORADA DE ALUMINIO	59
TFR11 BANDEJA GN 1/1 DE REJILLA PARA FRITURA EN HORNO	128
TFR11020 BANDEJA GN 1/1 DE ALUMINIO DE 6 MOLDES	106
TF21020 BANDEJA GN 2/1 DE ALUMINIO DE 12 MOLDES	186
TSGR11 BANDEJA GN 1/1 DE ALUMINIO SILVERSTONE PARA PARRILLA	301
GRLR11 BANDEJA GN 1/1 DE ALUMINIO ANTIADHERENTE REVERSIBLE LISA/RANURADA	357
GR11ALL BANDEJA GN 1/1 EN ALEACIÓN DE ALUMINIO "ALL3003" PARA ASAR A LA PARRILLA	248
50.0350 PARRILLA HORNO INOX GN 1/1 20 ALAMBRES+ 2 TRAVIESAS	40
727.1581 PARRILLA EN HIERRO CROMADO 60x40cm	50



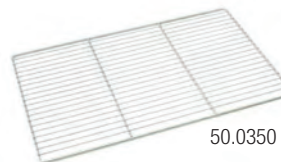
TSGR11



GRLR11



GR11ALL



50.0350

BANDEJAS PASTERÍA

MODELO	PVP €
BANDEJA PLANA DE 433x333 mm.	19
BANDEJA PLANA PERFORADA DE 433x333 mm.	20
BANDEJA PLANA EMBUTIDA DE 600x400 mm.	23
BANDEJA PLANA EMBUTIDA PERFORADA DE 600x400 mm.	26
TREPL 20 BANDEJA DE 600x400 mm.	27
TREPA BANDEJA DE 600x400 mm. ALUMINIO	39
PARRILLA HORNO INOX 440x320 mm.	21



TREPL 20

Características

- Modelo TREPL 20 compuesta 95% aluminio, 5% silicio.
- Modelo TREPA totalmente aluminio.

BANDEJAS 600x400 PARA 5 BARRAS DE PAN

MODELO	PVP €
ONDULADAS EN TEFLÓN	
BAGTEL	100



BAGTEL

BANDEJAS PIZZA EN ALUMINIO

MODELO	PVP €
TROPA 28	23
TROPA 32	31

TROPA 28



BANDEJAS GN POLIPROPILENO BLANCA

MODELO	PVP €
BGPB 1/1 GASTRONORM 1/1	16



BGPB 1/1



CUBETAS GASTRONORM, FALSOS FONDOS Y TAPAS EN POLICARBONATO



Características

- Realizadas con materiales aprobados por la FDA siguiendo los requisitos generales establecidos por el reglamento CE 10935/2004 en cumplimiento al reglamento UE 10/2011.
- Diseñadas y fabricadas en cumplimiento de la normativa UNI EN631-1.
- El tipo de material y los espesores de las cubetas garantizan una óptima resistencia a los golpes; no se abollan en caso de caídas accidentales.
- Excelente transparencia (0,6 HAZE aprox.).
- Paredes completamente lisas para permitir identificar fácilmente el contenido del interior y facilitar el lavado.
- Dotadas de escala graduada en sistema métrico y americano.
- Bordes que permiten un fácil apilamiento.
- Disponibles tapas de apoyo o herméticas con posibilidad de insertar una cuchara.
- Fácilmente lavables y desinfectables.
- Pueden usarse en el congelador sin que resulten frías al tacto en el momento de la extracción.

- Pueden usarse en el microondas pero no por tiempos prolongados
- Soportan temperaturas desde -40°C hasta 110°C.
- Fondos antiarañazos con fotograbado externo.
- También disponibles en colores estándar blanco, negro, azul, amarillo, rojo, verde, y cualquier color para cantidades superiores a 500 unidades.
- Bajo pedido, diferente opciones de personalización.
- **ADVERTENCIAS:**
 - No se recomienda el uso de cubetas de policarbonato en mesas de vapor.
 - Evitar el contacto con el jabón de Marsella. Para el lavado de artículos de policarbonato, recomendamos el uso de detergentes con PH neutro y, en cualquier caso, con PH inferior a 11. El uso de detergentes fuertemente alcalinos, (PH mayor a 11) o con base de alcohol, detergentes clorados, el amoníaco y el uso de esponjas abrasivas, podrían dañar irreparablemente los productos.



CUBETAS GASTRONORM EN POLICARBONATO

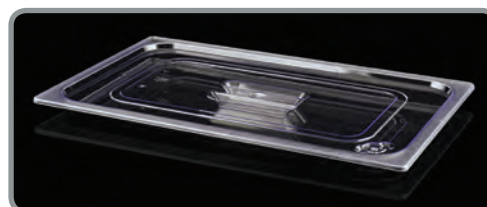
MODELO	ALTURA (mm)	CAPACIDAD (Litros)	ESPESOR (mm)	PVP €
BGP 2/1 200	200	55,5	3	73
BGP 1/1 65	65	9	2,60	21
BGP 1/1 100	100	13,3	2,70	27
BGP 1/1 150	150	20	2,90	30
BGP 1/1 200	200	26,4	3,00	38
BGP 1/2 65	65	4	2,60	11
BGP 1/2 100	100	6,1	2,60	13
BGP 1/2 150	150	9	2,60	17
BGP 1/2 200	200	11,9	2,60	20
BGP 1/3 65	65	2,5	2,60	9
BGP 1/3 100	100	3,8	2,60	10
BGP 1/3 150	150	5,5	2,60	13
BGP 1/3 200	200	7,1	2,70	16
BGP 1/4 65	65	1,7	2,30	7
BGP 1/4 100	100	2,6	2,30	8
BGP 1/4 150	150	3,8	2,50	10
BGP 1/4 200	200	4,8	2,65	12
BGP 1/6 65	65	1	2,30	5
BGP 1/6 100	100	1,6	2,50	6
BGP 1/6 150	150	2,3	2,50	8
BGP 1/6 200	200	2,8	2,65	10
BGP 1/9 65	65	0,6	2,00	3
BGP 1/9 100	100	0,9	2,00	4



BGP 1/2 100



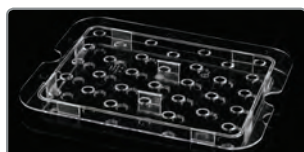
BGP 1/3 65



TGP 1/1

FALSOS FONDOS PERFORADOS EN POLICARBONATO

MODELO	ESPESOR (mm)	PVP €
FPP 1/6	2,5	2
FPP 1/3	2,5	3
FPP 1/2	2,7	5
FPP 1/1	2,7	10
FPP 2/1	2,7	25



TAPAS NORMALES DE POLICARBONATO

MODELO	ESPESOR (mm)	PVP €
TGP 1/9	1,9	2
TGP 1/6	2,3	3
TGP 1/4	2,4	5
TGP 1/3	2,4	6
TGP 1/2	2,5	9
TGP 1/1	2,5	17
TGP 2/1	2,9	44



TAPAS HERMÉTICAS DE POLICARBONATO

MODELO	ESPESOR (mm)	PVP €
TGSP 1/9	1,5	2
TGSP 1/6	1,4	3
TGSP 1/4	1,7	4
TGSP 1/3	1,7	5
TGSP 1/2	1,8	7
TGSP 1/1	2,4	14

