



GASTRONORM

**Recipientes gastronorm
de acero inoxidable**

[página 162](#)

**Tapas y estantes
de varilla**

[página 165](#)

**Contenedores
isotérmicos**

[página 167](#)

Recipientes Gastronorm de acero inoxidable

Recipientes Gastronorm de acero inoxidable

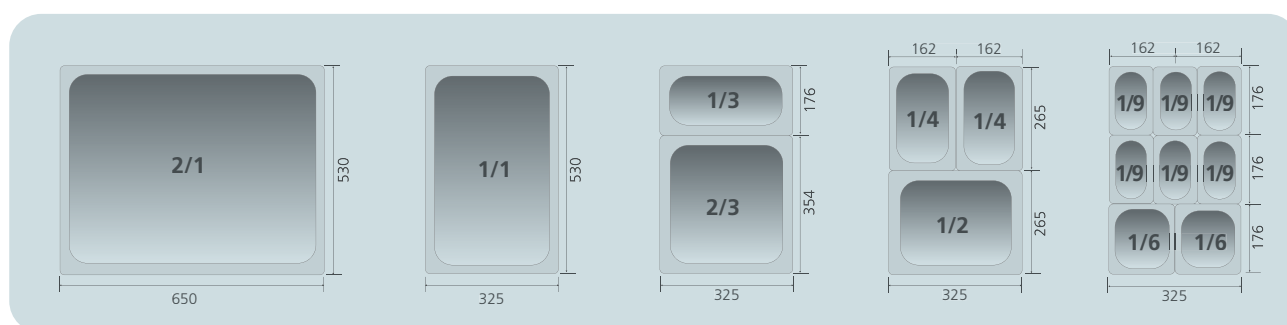
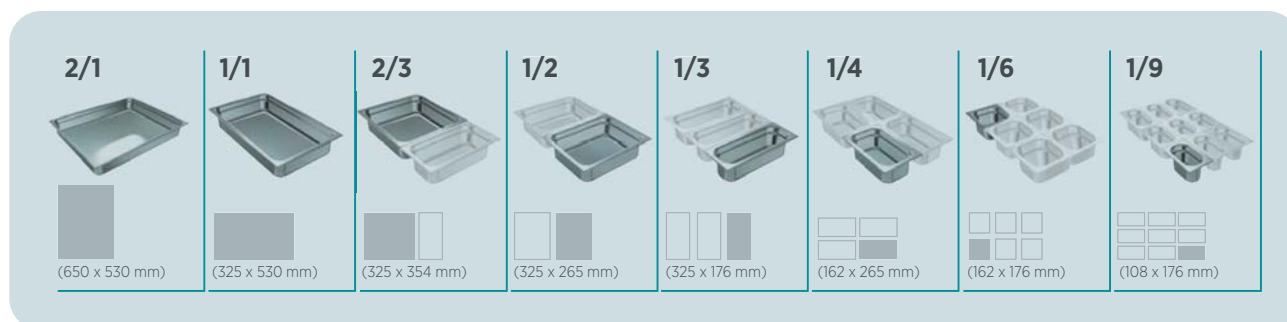
- El sistema de recipientes Gastronorm edenox está basado en los modelos de medidas GN 2/1 (650 x 530 mm) y GN 1/1 (530 x 325 mm). Con estas medidas como base, la gama edenox dispone de las subdivisiones necesarias para que cumpla con los requerimientos de los establecimientos gastronómicos modernos: 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.
- Fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10.



Amplia gama de recipientes GN.

Diferentes tipos de tapas para los recipientes

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 | 19000697 | 45,00 |
| | | 40 | 10,5 | GN 2/1-40 | 19000699 | 52,00 |
| | | 65 | 18,5 | GN 2/1-65 | 19000700 | 59,00 |
| | | 100 | 28 | GN 2/1-100 | 19000695 | 80,00 |
| | | 150 | 42 | GN 2/1-150 | 19000696 | 106,00 |
| | | 200 | 56,5 | GN 2/1-200 | 19000698 | 133,00 |
| 1/1 | 325 x 530 mm | 20 | 3 | GN 1/1-20 | 19000665 | 20,00 |
| | | 40 | 5,5 | GN 1/1-40 | 19000666 | 26,00 |
| | | 65 | 9,5 | GN 1/1-65 | 19000667 | 27,00 |
| | | 100 | 14 | GN 1/1-100 | 19000668 | 34,00 |
| | | 150 | 21 | GN 1/1-150 | 19000669 | 52,00 |
| | 325 x 354 mm | 20 | 1,7 | GN 2/3-20 | 19000703 | 26,00 |
| | | 40 | 3,2 | GN 2/3-40 | 19000705 | 26,00 |
| | | 65 | 5,5 | GN 2/3-65 | 19000706 | 28,00 |
| | | 100 | 8,7 | GN 2/3-100 | 19000701 | 35,00 |
| | | 150 | 13 | GN 2/3-150 | 19000702 | 45,00 |
| 1/2 | 325 x 265 mm | 20 | 1,2 | GN 1/2-20 | 19000672 | 18,00 |
| | | 40 | 2,2 | GN 1/2-40 | 19000673 | 18,00 |
| | | 65 | 3,7 | GN 1/2-65 | 19000674 | 21,00 |
| | | 100 | 6,5 | GN 1/2-100 | 19000675 | 25,00 |
| | | 150 | 9,5 | GN 1/2-150 | 19000676 | 35,00 |
| 1/3 | 325 x 176 mm | 20 | 0,8 | GN 1/3-20 | 19000678 | 16,00 |
| | | 40 | 1,5 | GN 1/3-40 | 19000679 | 17,00 |
| | | 65 | 2,5 | GN 1/3-65 | 19000680 | 18,00 |
| | | 100 | 3,7 | GN 1/3-100 | 19000681 | 22,00 |
| | | 150 | 5,7 | GN 1/3-150 | 19000682 | 29,00 |
| 1/4 | 162 x 265 mm | 20 | 0,6 | GN 1/4-20 | 19000686 | 16,00 |
| | | 40 | 1 | GN 1/4-40 | 19048708 | 16,50 |
| | | 65 | 1,6 | GN 1/4-65 | 19000688 | 17,00 |
| | | 100 | 2,8 | GN 1/4-100 | 19000684 | 22,00 |
| | | 150 | 4,2 | GN 1/4-150 | 19000685 | 27,00 |
| 1/6 | 162 x 176 mm | 200 | 5,8 | GN 1/4-200 | 19000687 | 36,00 |
| | | 65 | 1 | GN 1/6-65 | 19000692 | 16,00 |
| | | 100 | 1,8 | GN 1/6-100 | 19000689 | 17,00 |
| | | 150 | 2,4 | GN 1/6-150 | 19000690 | 21,00 |
| 1/9 | 108 x 176 mm | 200 | 2,6 | GN 1/6-200 | 19000691 | 36,00 |
| | | 65 | 0,5 | GN 1/9-65 | 19000694 | 18,00 |
| | | 100 | 0,9 | GN 1/9-100 | 19000693 | 19,00 |

Recipientes Gastronorm de acero inoxidable - Cubetas perforadas. Tapas



Cubetas perforadas

| Tamaño GN | Profundidad (mm) | Modelo | Referencia | P.V.P. Euros € |
|---|------------------|-------------|-----------------|----------------|
|  650 x 530 mm  | 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 |
|  325 x 530 mm  | 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 |
|  325 x 354 mm  | 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 |
|  325 x 265 mm  | 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 |
|  325 x 265 mm  | 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

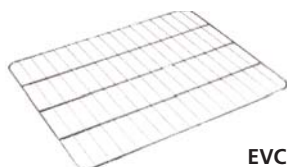
| Tamaño GN | Modelo | Referencia | P.V.P. Euros € |
|-----------|----------|-----------------|----------------|
| 1/1 | GNTH 1/1 | 19001926 | 84,00 |
| 2/3 | GNTH 2/3 | 19001930 | 68,00 |
| 1/2 | GNTH 1/2 | 19001927 | 57,00 |
| 1/3 | GNTH 1/3 | 19001928 | 55,00 |
| 1/4 | GNTH 1/4 | 19001929 | 55,00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



EVI 1/1

Estantes de varilla de acero inoxidable

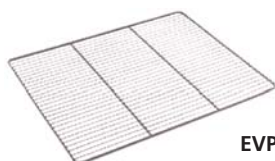
| Tamaño GN | Modelo | Referencia | P.V.P. Euros € |
|------------|---------|-----------------|----------------|
| 2/1 | EVI 2/1 | 19001000 | 50,00 |
| 1/1 | EVI 1/1 | 19000999 | 25,00 |
| 60 x 40 cm | EVI 64 | 19001001 | 35,00 |



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 |

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 | 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



GH 4



GNC-14



CLP-12



RC-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

| 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.

| 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 |



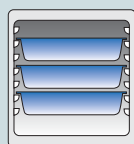
C-40

Contenedor C-40

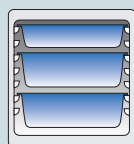
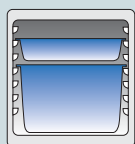
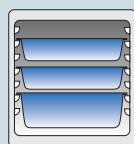
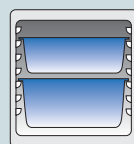
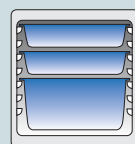
- Contenedor isotérmico con puerta para carga frontal.
- Capacidad: **7 pares de guías GN 1/1** o subdivisiones.
- Múltiples combinaciones

| 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 1/1-1001 x GN 1/1-65
2 x GN 1/1-2002 x GN 1/1-65
2 x GN 1/1-1001 x GN 1/1-100
1 x GN 1/1-1502 x GN 1/1-65
1 x GN 1/1-150

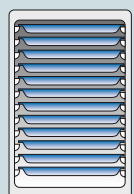
C-60

Contenedor C-60

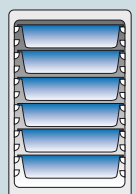
- Contenedor isotérmico con puerta para carga frontal.
- Capacidad: 12 pares de guías GN 1/1 o subdivisiones.
- Múltiples combinaciones.
- Capacidad entre 56 y 63 litros

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

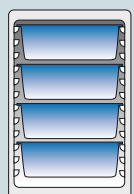
Algunas combinaciones del modelo C-60



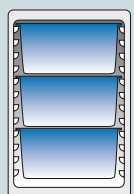
12 x GN 1/1-20



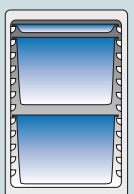
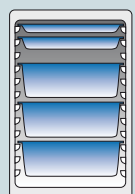
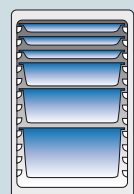
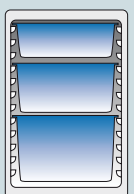
6 x GN 1/1-65



4 x GN 1/1-100



3 x GN 1/1-150

1 x GN 1/1-20
2 x GN 1/1-2001 x GN 1/1-20
1 x GN 1/1-40
3 x GN 1/1-1003 x GN 1/1-20
1 x GN 1/1-65
1 x GN 1/1-100
1 x GN 1/1-1501 x GN 1/1-100
1 x GN 1/1-200