



Der



Gastronormbehälter



Intelligente Qualität

Gastronormbehälter – der Name ist Programm

Die Gastronorm (zusammengesetzt aus Gastro und Norm) beschreibt eine genau definierte Größe, die in der Gemeinschaftsverpflegung europaweit eingeführt ist.

Die DIN EN 631 definiert genau, wie groß das Basismodell, der Gastro-

normbehälter 1/1, im Außenmaß sein muß (530 x 325 mm). Darüber hinaus sind alle Größen angegeben, in die sich ein Gastronormbehälter 1/1 unterteilen lässt, z.B. GN 1/2, GN 1/3 usw. Gastronormbehälter sind unverzichtbare Bestandteile jeder

professionellen Küche. Sie rationalisieren die Arbeitsabläufe und erleichtern spürbar das Handling. Sämtliche Gefäße, Geräte und Behälter, in die ein Gastronormbehälter eingesetzt wird, entsprechen ebenfalls dieser Norm.

Einzigartige Vielfalt für alle Fälle – Gastronormbehälter

BLANCO zeichnet sich durch das umfangreichste Produktprogramm aus, das alle nur denkbaren Anforderungen erfüllt. Unseren Kunden können wir über 200 verschiedene, bedarfsgerechte Ausführungen und alle gängigen Größen anbieten.

GN-Behälter gibt es in verschiedenen Materialien:

- Edelstahl
- Kunststoff
 - Polycarbonat speziell für den Kaltbereich



Genial bis ins kleinste Detail – die Funktionsecke

Durch die neue Eckenverprägung des GN-Behälters aus Edelstahl sind sowohl die Stabilität und die Lebensdauer der Behälter entscheidend erhöht als auch das Handling und die Optik wesentlich verbessert.

Dies bedeutet im Einzelnen:

- Stabilität in alle Richtungen durch die einzigartige, tropfenförmige Prägung,
- verbessertes Ausschüttverhalten,
- dosiertes Ausschütten möglich,
- exaktes Aufliegen z. B. in Bain-Marie-Becken,
- extreme Stoßfestigkeit besonders der Ecken und Ränder,
- ansprechendes Design.

Umlaufende Stapelschulter
Alle GN-Behälter sind mit einer umlaufenden Stapelschulter ausgestattet.

- gleichmäßiges Stapeln und erleichtertes Abstapeln der Behälter,
- beugt Verkantungen vor,
- gestattet jederzeit die leichte Trennung der Behälter.

Ecken- und Bodenradien
Sämtliche Gastronormbehälter sind so konstruiert, dass sie extrem große Ecken- und Bodenradien besitzen.

- Enthaltene Speisen können bestens geschöpft oder ausgeschüttet werden.

- Die Schöpffähigkeit ist bis zum Rest möglich.

Randverprägung
Die zusätzliche umlaufende Randverprägung sorgt dafür, dass Stabilität und Steifigkeit des gesamten Randes wesentlich erhöht wird.

Gastronormdeckel
Für alle Behälter gibt es die passenden Deckel in den Materialien Edelstahl und Polycarbonat.

Gastronormbehälter aus Edelstahl

Das Maß aller Dinge – Gastronormbehälter-Basismodell-GN

Das Basismodell GN aus Chromnickelstahl 18/10 bildet die Grundlage für alle weiteren Ausführungen:

- mit unterschiedlichen Griffen,
- mit und ohne Perforation,
- mit unterschiedlichen Größen und Tiefen von 2/1 bis 1/9.



Immer alles bestens im Griff – Gastronormbehälter mit Griffen oben – GN-O

Versieht man das Basismodell mit zwei nach oben feststehenden Griffen, erhält man den Gastronormbehälter GN-O. Vorteile:

- gutes Eingreifen und leichteres Anheben und Transportieren der Behälter.

- optimales Handling beim Einsetzen und Entnehmen aus Bain-Maries,
- umfassende Produktpalette in den Größen 2/1 bis 1/6.





Patent durchdacht – Gastronormbehälter mit Bügelgriffen – GN-B

Eine Erfindung ganz besonderer Art sind die Gastronormbehälter mit Bügelgriffen. Diese von BLANCO speziell entwickelten und patentierten Griffe vereinen ein Maximum an Vorteilen in einem Behälter:

- einfaches Einhängen gefüllter Behälter,
- müheloses Um- und Ausgießen,
- stapelbar auch in gefülltem Zustand,
- kein Erhitzen – sicheres Entnehmen heißer Behälter ohne Verbrennungs- und Verletzungsgefahr.

Das Programm umfasst unterschiedliche Größen und Tiefen von 1/1 bis 1/6.



Für die gesunde Art zu Kochen Gastronormbehälter mit Perforation – GN-P

Wird das Basismodell gelocht, so entsteht daraus der perforierte Gastronormbehälter GN-P. Je nach Tiefe ist er entweder nur mit Bodenlochung oder mit Boden- und Seitenlochung versehen. Ideal zum

- Garen im Combidämpfer,
- Dämpfen von Gemüse,
- Kochen und Abgießen von Speisen.



Eine saubere Sache – Gastronormdeckel – GD

Zu jedem BLANCO Gastronormbehälter bieten wir den passenden Gastronormdeckel an. Die Auswahl ist immens:

- alle Größen von 1/1 bis 1/9,
- mit Griffaussparung für die Behälter mit Griffen oben oder Bügelgriffen,
- sämtliche Größen und Versionen auch mit einer praktischen Löffelaussparung.

Stabilität und Funktionalität, die sich einprägt:

- hervorragende Stabilität durch zusätzliche Verprägung,
- Problemloses Anheben des Deckels ohne Verbrennungs- und Verletzungsgefahr durch Griffmulde mit Griffsteg.

Klappe auf und die Wärme bleibt drin: der Universal-Scharnierdeckel GDS-U

- Der Ablauf an der Speisenausgabe wird optimiert.
- Wärmeverluste können durch wechselseitiges Öffnen jeweils einer Hälfte des Scharnierdeckels vermieden werden.

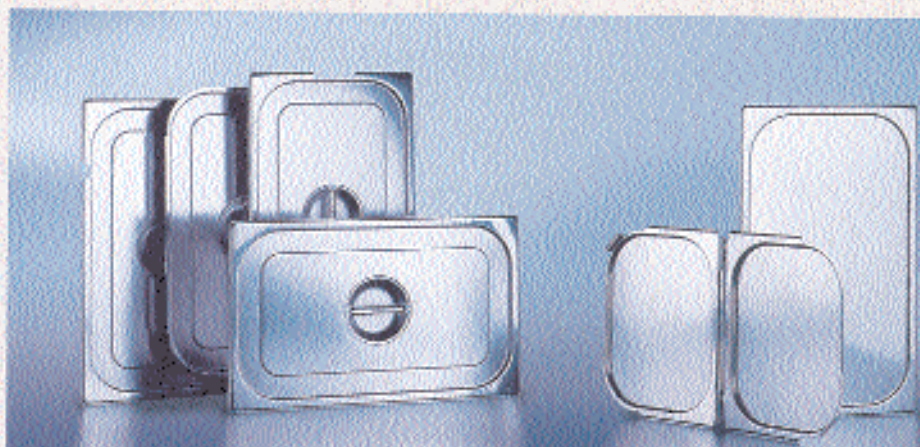
Ein Deckel für spezielle Fälle: der Deckel – GN-F

Der besonders flache Deckel GN-F kommt in erster Linie bei Cook & Chill zu Einsatz.

- Auch flache Behälter verfügen durch fehlende Griffmulde und Steg über ein optimales Füllvermögen.

Ein Deckel verschafft sich Luft: der Gastronormdichtdeckel – GDD

- Flüssige Speisen werden schwapp-sicher transportiert durch einen speziellen Dichtdeckel GDD mit aufvulkanisierter Silikondichtung (lebensmittelbeständig),
- Temperaturbereich -40° bis $+180^{\circ}$.





Gastronormbehälter aus Kunststoff

Leichtgewichte, die tief blicken lassen – Gastronormbehälter aus Polycarbonat – GK

Sorgen glasklar für mehr Durchblick –
Gastronormbehälter aus Polycarbonat. Sie wurden hauptsächlich für den Einsatz im Kaltbereich entwickelt. Sie sind:

- einsetzbar für Temperaturbereiche von -40°C bis $+100^{\circ}\text{C}$,
- absolut geruchs- und geschmacksneutral,
- in sämtlichen Größen von 1/1 bis 1/9 in unterschiedlichen Tiefen lieferbar,
- transparent, Inhalt gut erkennbar,
- leicht bei gleichzeitig extrem hoher Stabilität,
- bruchsicher, robust, formstabil und langlebig,
- mit Fußsockel für sicheren Stand.

Für den kompletten Durchblick – Gastronormdeckel aus Polycarbonat – GD-K

Passend zu den transparenten
Gastronormbehältern aus
Polycarbonat gibt es auch die
entsprechenden Deckel.

Somit ist auch ein Durchblick von
oben gewährleistet. Ein weiteres Plus:
Sie sind voll kompatibel mit allen
Chromnickelstahlbehältern.

Das Büffet ist eröffnet – Gastronombleche – BZG

Eine ideale Möglichkeit der ästhetischen Speisenpräsentation z. B. am Büffet bieten die Gastronombleche aus Edelstahl mit glattem Rand. Sie verfügen über

- optimale Stabilität durch verstärkte oder spezialgeglühte Version.

Ideal zum Braten und Bräunen
granitemaillierte Gastronombleche – GNE

Die granitemaillierten Gastronom-

bleche sorgen dafür, dass beim Braten alle Speisen schön knusprig, goldbraun und kross werden. Vorteile:

- Bräunungseffekte von oben und unten durch granitemaillierte, schwarze Oberfläche,
- sehr gute Übertragung der Wärme auf das Brat- und Backgut,
- mühelose und rückstandsfreie Reinigung durch glatte, porenfreie Oberfläche.



Damit fast so heiß gegessen wie gekocht wird – Bain-Marie-Becken – G-BM

Bain-Marie-Becken bieten eine ausgezeichnete Möglichkeit, um vorbereitete Warm Speisen über längere Zeit hinweg auf Esstemperatur zu halten. Die Bain-Marie-Becken werden mit heißem Wasser gefüllt, dann werden

die GN-Behälter mit den Speisen eingehängt.

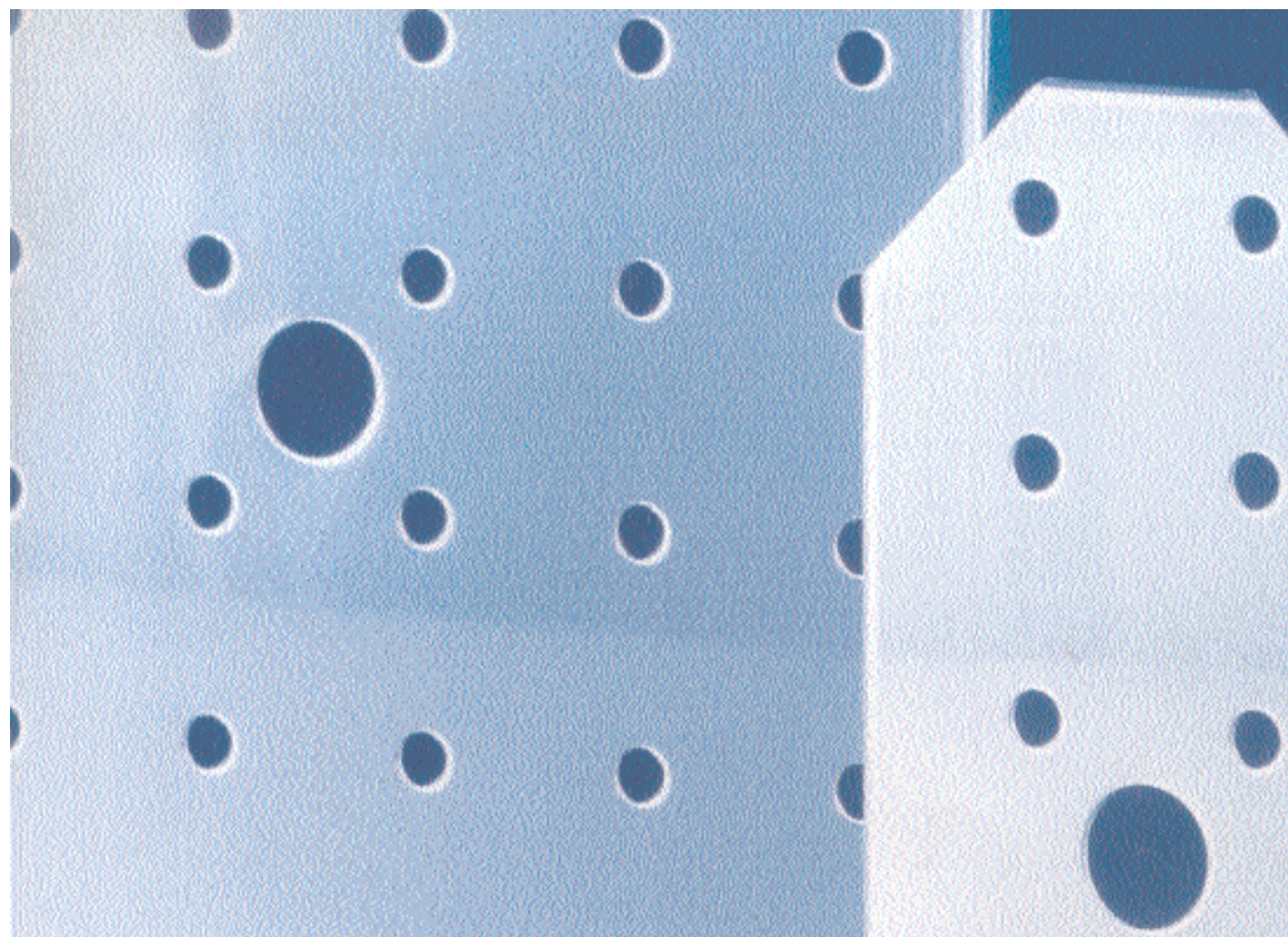
Bain-Marie-Becken gibt es in den gängigen Größen GN 2/1 und GN 1/1 und in unterschiedlichen, bedarfsgerechten Tiefen.



Ein Einsatz, der sich lohnt – Gastronomkocheinsätze – G-KEN

Kocheinsätze sind zum Einhängen in die Gastronombehälter gedacht. Sie sind ideal beim Garen und Blanchieren von Gemüse im Combi-dämpfer oder beim Abtropfen von Lebensmitteln.





Die kleinen Helfer – Zubehör für GN-Behälter

Damit kleine Behälter groß rauskommen: Stege

Einlegestege sind eine sinnvolle Ergänzung, um verschiedene kleinere GN-Behälter auf die Größe 1/1 zusammensetzen zu können. Es gibt sie in unterschiedlichen Längen, als Längs- und Querformat.

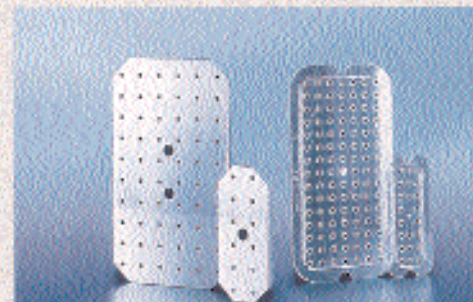
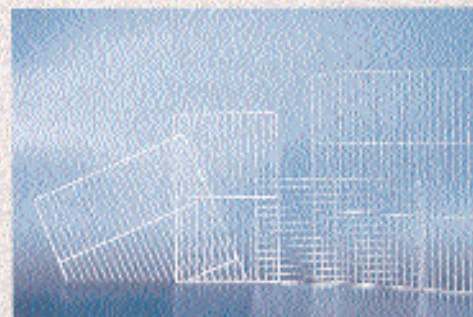
Doppelter Boden hält einfach trocken: Einlegeböden

Um frisch gewaschene Lebensmittel wie z.B. Salat gründlich abtropfen zu lassen, gibt es Einlegeböden in verschiedenen Größen. Sie werden in die Gastronormbehälter eingelegt und dienen als Abstandhalter zwischen Boden und Lebensmitteln.

Die Einlegeböden sind in Chromnickelstahl und Polycarbonat erhältlich.

Sie bringen alles auf Norm: Gastronorm-Roste

Ein praktisches Hilfsmittel, um alle Behälter, die nicht in GN-Maßen ausgeführt sind, überall einsetzen und transportieren zu können, sind Gastronorm-Roste. Sie werden einfach in Regalwagen, in Speiseausgabewagen oder in Bankettwagen eingeschoben.








Maße und Ihre Kombinierbarkeit

Alle Gastronormbehälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

GN 2/1									
GN 1/1									
GN 1/2									
GN 2/4									
GN 1/4									
GN 2/8 quer									
GN 2/3									
GN 1/3									
GN 1/6									
GN 1/9									

Gastronormbehälter aus Edelstahl

Alle Gastronormbehälter entsprechen der europäischen Norm EN 601







Artikel	Modell	Tiefe mm	Lichte Weite mm	Außenmaße mm	Inhalt Liter	Best.-Nr.	
 GN 2/1	GN 2/1-20	20	625 x 505	650 x 530	—	1550 586	
	GN 2/1-40	40	625 x 505	650 x 530	11,0	1550 085	
	GN 2/1-65	65	625 x 505	650 x 530	18,4	1550 593	
	GN 2/1-100	100	625 x 505	650 x 530	28,9	1550 594	
	GN 2/1-150	150	625 x 505	650 x 530	43,4	1550 595	
	GN 2/1-200	200	625 x 505	650 x 530	57,5	1550 596	
 GN-O 2/1 mit Griffen oben	GN-O 2/1-65	65	625 x 505	650 x 530	18,4	1564 952	
	GN-O 2/1-100	100	625 x 505	650 x 530	28,9	1564 953	
	GN-O 2/1-150	150	625 x 505	650 x 530	43,4	1564 954	
	GN-O 2/1-200	200	625 x 505	650 x 530	57,7	1564 955	
 GN 1/1	GN 1/1-20	20	505 x 300	530 x 325	—	1550 565	
	GN 1/1-40	40	505 x 300	530 x 325	5,1	1550 064	
	GN 1/1-55	55	505 x 300	530 x 325	7,2	1550 045	
	GN 1/1-65	65	505 x 300	530 x 325	8,5	1550 588	
	GN 1/1-100	100	505 x 300	530 x 325	13,3	1550 590	
	GN 1/1-150	150	505 x 300	530 x 325	20,0	1550 591	
	GN 1/1-200	200	505 x 300	530 x 325	26,5	1550 592	
		GD 1/1		Deckel mit Griffmulde			550 658
	GD-L 1/1		Deckel mit Löffelaussparung			550 677	
	GD-F 1/1		Deckel ohne Griffmulde			554 956	
	GDD 1/1		Deckel mit Dichtung			550 663	
	GDS-U 1/1		Universal-Scharnierdeckel			566 910	
	GDS-UL 1/1		Universal-Scharnierdeckel mit Löffelaussparung			566 911	
 GN-O 1/1 mit Griffen oben	GN-O 1/1-65	65	505 x 300	530 x 325	8,5	1564 947	
	GN-O 1/1-100	100	505 x 300	530 x 325	13,3	1564 948	
	GN-O 1/1-150	150	505 x 300	530 x 325	20,0	1564 949	
	GN-O 1/1-200	200	505 x 300	530 x 325	26,5	1564 950	
		GD-G 1/1		Deckel mit Griffaussparung			550 670
		GD-GL 1/1		Deckel mit Griff- und Löffelaussparung			550 683
		GDD-G 1/1		Deckel mit Griffaussparung und Dichtung			556 564
		GDS-U 1/1		Universal-Scharnierdeckel			566 910
	GDS-UL 1/1		Universal-Scharnierdeckel mit Löffelaussparung			566 911	
 GN-B 1/1 mit Universal- Bögelgriffen Pat. geschützt	GN-B 1/1-65	65	505 x 300	530 x 325	8,5	1555 953	
	GN-B 1/1-100	100	505 x 300	530 x 325	13,3	1555 952	
	GN-B 1/1-150	150	505 x 300	530 x 325	20,0	1555 951	
	GN-B 1/1-200	200	505 x 300	530 x 325	26,5	1555 950	
		GD-B 1/1		Deckel			550 086
		GD-UL 1/1		Deckel mit Löffelaussparung			550 083
		GDD-B 1/1		Deckel mit Dichtung			550 075
		GDS-U 1/1		Universal-Scharnierdeckel			566 910
	GDS-UL 1/1		Universal-Scharnierdeckel mit Löffelaussparung			566 911	



Die unterstrichenen Modelle sind ab Lager lieferbar.

Gastronormbehälter aus Edelstahl

Alle Gastronormbehälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

Artikel	Modell	Tiefe mm	Lichte Weite mm	Außenmaße mm	Inhalt Liter	Best.-Nr.	
 GN 1/2	GN 1/2-20	20	300 x 240	325 x 265	—	1550 563	
	GN 1/2-40	40	300 x 240	325 x 265	2,3	1550 563	
	GN 1/2-55	55	300 x 240	325 x 265	3,2	1550 544	
	GN 1/2-65	65	300 x 240	325 x 265	3,8	1550 581	
	GN 1/2-100	100	300 x 240	325 x 265	6,0	1550 592	
	GN 1/2-150	150	300 x 240	325 x 265	8,9	1550 583	
	GN 1/2-200	200	300 x 240	325 x 265	11,7	1550 584	
	GD 1/2	Deckel mit Griffmulde				550 656	
	GD-L 1/2	Deckel mit Löffelaussparung				550 675	
	GD-F 1/2	Deckel ohne Griffmulde				554 957	
	GDD 1/2	Deckel mit Dichtung				550 661	
 GN-O 1/2 mit Griffen oben	GN-O 1/2-55	55	300 x 240	325 x 265	3,6	1564 902	
	GN-O 1/2-100	100	300 x 240	325 x 265	6,0	1564 933	
	GN-O 1/2-150	150	300 x 240	325 x 265	8,9	1564 934	
	GN-O 1/2-200	200	300 x 240	325 x 265	11,7	1564 935	
		GD-O 1/2	Deckel mit Griffaussparung				550 666
	GD-GL 1/2	Deckel mit Griff- und Löffelaussparung				550 691	
	GDD-G 1/2	Deckel mit Griffaussparung und Dichtung				550 662	
 GN-B 1/2 mit Universal-Bügelgriffen	GN-B 1/2-55	55	300 x 240	325 x 265	3,6	1555 943	
	GN-B 1/2-100	100	300 x 240	325 x 265	6,0	1555 942	
	GN-B 1/2-150	150	300 x 240	325 x 265	8,9	1555 941	
	GN-B 1/2-200	200	300 x 240	325 x 265	11,7	1555 940	
		GD-B 1/2	Deckel				550 084
	GD-BL 1/2	Deckel mit Löffelaussparung				550 091	
	GDD-B 1/2	Deckel mit Dichtung				550 079	
 GN 2/4	GN 2/4-20	20	505 x 137	530 x 162	—	1554 857	
	GN 2/4-40	40	505 x 137	530 x 162	2,3	1555 821	
	GN 2/4-65	65	505 x 137	530 x 162	4,0	1555 822	
	GN 2/4-100	100	505 x 137	530 x 162	6,0	1555 823	
	GN 2/4-150	150	505 x 137	530 x 162	9,0	1555 824	
		GD 2/4	Deckel				550 539
		GD-L 2/4	Deckel mit Löffelaussparung				554 902
 GN-O 2/4 mit Griffen oben	GN-O 2/4-150	150	505 x 137	530 x 162	9,0	1564 909	
	GD-O 2/4	Deckel mit Griffaussparung				564 901	
	GD-GL 2/4	Deckel mit Griff- und Löffelaussparung				564 903	
 GN-B 2/4 mit Universal-Bügelgriffen	GN-B 2/4-65	65	505 x 137	530 x 162	4,0	1564 908	
	GN-B 2/4-100	100	505 x 137	530 x 162	6,0	1564 909	
	GN-B 2/4-150	150	505 x 137	530 x 162	9,0	1564 910	
		GD-B 2/4	Deckel				564 904
		GD-BL 2/4	Deckel mit Löffelaussparung				564 905

Pat. geschützt





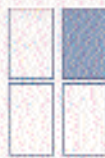

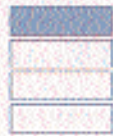
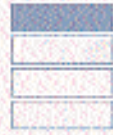
Pat. geschützt



Die unterstrichenen Modelle sind ab Lager lieferbar.

Gastronormbehälter aus Edelstahl



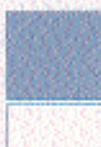
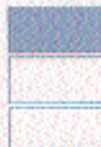

Alle Gastronormbehälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

Artikel	Modell	Tiefe mm	Lichte Weite mm	Außenmaße mm	Inhalt Liter	Best.-Nr.	
 GN 1/4	<u>GN 1/4-20</u>	20	240 x 137	265 x 162	—	1550 561	
	<u>GN 1/4-65</u>	65	240 x 137	265 x 162	1,7	1550 573	
	<u>GN 1/4-100</u>	100	240 x 137	265 x 162	2,7	1550 574	
	<u>GN 1/4-150</u>	150	240 x 137	265 x 162	4,0	1550 575	
	<u>GN 1/4-200</u>	200	240 x 137	265 x 162	5,2	1550 576	
	<u>GD 1/4</u>	Deckel					550 654
	<u>GD-L 1/4</u>	Deckel mit Löffelaussparung				550 673	
	<u>GDD 1/4</u>	Deckel mit Dichtung				550 659	
 GN-O 1/4 mit Griffen oben	<u>GN-O 1/4-65</u>	65	240 x 137	265 x 162	1,7	1564 917	
	<u>GN-O 1/4-100</u>	100	240 x 137	265 x 162	2,7	1564 918	
	<u>GN-O 1/4-150</u>	150	240 x 137	265 x 162	4,0	1564 919	
	<u>GN-O 1/4-200</u>	200	240 x 137	265 x 162	5,2	1564 920	
	<u>GD-G 1/4</u>	Deckel mit Griffaussparung					550 686
	<u>GD-GL 1/4</u>	Deckel mit Griff- und Löffelaussparung					550 679
	<u>GDD-G 1/4</u>	Deckel mit Griffaussparung und Dichtung				556 560	
 GN-B 1/4 mit Universal-Bügelgriffen	<u>GN-B 1/4-65</u>	65	240 x 137	265 x 162	1,7	1555 934	
	<u>GN-B 1/4-100</u>	100	240 x 137	265 x 162	2,7	1555 933	
	<u>GN-B 1/4-150</u>	150	240 x 137	265 x 162	4,0	1555 932	
	<u>GN-B 1/4-200</u>	200	240 x 137	265 x 162	5,2	1555 931	
	<u>GD-B 1/4</u>	Deckel					550 682
	<u>GD-BL 1/4</u>	Deckel mit Löffelaussparung					550 689
	<u>GDD-B 1/4</u>	Deckel mit Dichtung				550 671	
Pat. geschützt							
							
 GN 2/8	<u>GN 2/8-65</u>	65	300 x 106	325 x 132	1,7	1555 827	
	<u>GN 2/8-100</u>	100	300 x 106	325 x 132	2,7	1555 828	
	<u>GN 2/8-150</u>	150	300 x 106	325 x 132	3,8	1555 829	
	<u>GD 2/8</u>	Deckel					550 676
	<u>GD-L 2/8</u>	Deckel mit Löffelaussparung					550 678
	<u>GDD 2/8</u>	Deckel mit Dichtung					565 716
 GN-O 2/8 mit Griffen oben	<u>GN-O 2/8-100</u>	100	300 x 106	325 x 132	2,7	1564 923	
	<u>GN-O 2/8-150</u>	150	300 x 106	325 x 132	3,8	1564 924	
	<u>GD-G 2/8</u>	Deckel mit Griffaussparung					550 677
	<u>GD-GL 2/8</u>	Deckel mit Griff- und Löffelaussparung					550 679
	<u>GDD-G 2/8</u>	Deckel mit Griffaussparung und Dichtung					565 717

Die unterstrichenen Modelle sind ab Lager lieferbar.

Gastronormbehälter aus Edelstahl

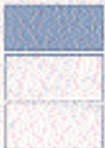

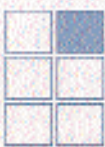
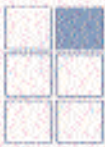



Alle Gastronormbehälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

Artikel	Modell	Tiefe mm	Lichte Weite mm	Außenmaße mm	Inhalt Liter	Best.-Nr.	
 GN 2/3	<u>GN 2/3-20</u>	20	329 x 300	354 x 325	—	1550 554	
	<u>GN 2/3-40</u>	40	329 x 300	354 x 325	3,3	1550 086	
	<u>GN 2/3-65</u>	65	329 x 300	354 x 325	5,4	1550 585	
	<u>GN 2/3-100</u>	100	329 x 300	354 x 325	8,5	1550 506	
	<u>GN 2/3-150</u>	150	329 x 300	354 x 325	12,7	1550 587	
	<u>GN 2/3-200</u>	200	329 x 300	354 x 325	16,7	1550 586	
	<u>GD 2/3</u>	Deckel					550 657
	<u>GD-L 2/3</u>	Deckel mit Löffelaussparung					550 676
	<u>GDD 2/3</u>	Deckel mit Dichtung					550 662
	 GN-O 2/3 mit Griffen oben	<u>GN-O 2/3-100</u>	100	329 x 300	354 x 325	8,5	1564 843
<u>GN-O 2/3-150</u>		150	329 x 300	354 x 325	12,7	1564 844	
<u>GN-O 2/3-200</u>		200	329 x 300	354 x 325	16,7	1564 845	
<u>GD-G 2/3</u>		Deckel mit Griffaussparung					550 668
<u>GD-GL 2/3</u>		Deckel mit Griff- und Löffelaussparung					550 682
<u>GDD-G 2/3</u>		Deckel mit Griffaussparung und Dichtung					556 563
 GN-B 2/3 mit Universal-Bügelgriffen	<u>GN-B 2/3-65</u>	65	329 x 300	354 x 325	5,4	1556 948	
	<u>GN-B 2/3-100</u>	100	329 x 300	354 x 325	8,5	1556 947	
	<u>GN-B 2/3-150</u>	150	329 x 300	354 x 325	12,7	1556 946	
	<u>GN-B 2/3-200</u>	200	329 x 300	354 x 325	16,7	1556 945	
	<u>GD-B 2/3</u>	Deckel					550 085
	<u>GD-BL 2/3</u>	Deckel mit Löffelaussparung					550 092
	<u>GDD-B 2/3</u>	Deckel mit Dichtung					550 074
 GN 1/3	<u>GN 1/3-20</u>	20	300 x 151	325 x 176		1550 502	
	<u>GN 1/3-40</u>	40	300 x 151	325 x 176	1,4	1550 067	
	<u>GN 1/3-55</u>	55	300 x 151	325 x 176	2,0	1550 846	
	<u>GN 1/3-65</u>	65	300 x 151	325 x 176	2,4	1550 577	
	<u>GN 1/3-100</u>	100	300 x 151	325 x 176	3,8	1550 578	
	<u>GN 1/3-150</u>	150	300 x 151	325 x 176	5,5	1550 579	
	<u>GN 1/3-200</u>	200	300 x 151	325 x 176	7,0	1550 580	
	<u>GD 1/3</u>	Deckel mit Griffmulde					550 655
	<u>GD-L 1/3</u>	Deckel mit Löffelaussparung					550 674
	<u>GD-F 1/3</u>	Deckel ohne Griffmulde					564 861
	<u>GDD 1/3</u>	Deckel mit Dichtung					550 660
	 GN-O 1/3 mit Griffen oben	<u>GN-O 1/3-65</u>	65	300 x 151	325 x 176	2,4	1564 927
		<u>GN-O 1/3-100</u>	100	300 x 151	325 x 176	3,8	1564 928
		<u>GN-O 1/3-150</u>	150	300 x 151	325 x 176	5,5	1564 929
		<u>GN-O 1/3-200</u>	200	300 x 151	325 x 176	7,0	1564 930
<u>GD-O 1/3</u>		Deckel mit Griffaussparung					550 667
<u>GD-GL 1/3</u>		Deckel mit Griff- und Löffelaussparung					550 680
<u>GDD-O 1/3</u>		Deckel mit Griffaussparung und Dichtung					556 561

Die unterstrichenen Modelle sind ab Lager lieferbar.





Gastronormbehälter aus Edelstahl

Alle Gastronormbehälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

Artikel	Model	Tiefe mm	Lichte Weite mm	Außenmaße mm	Inhalt Liter	Best.-Nr.
 <p>GN-B 1/3 mit Universal-Bügelgriffen</p>	<u>GN-B 1/3-65</u>	65	300 x 151	375 x 178	2,1	1555 936
	GN-B 1/3-100	100	300 x 151	325 x 178	3,8	1555 937
	GN-B 1/3-150	150	300 x 151	325 x 178	5,5	1555 938
	<u>GN-B 1/3-200</u>	200	300 x 151	325 x 178	7,5	1555 935
	GD-B 1/3	Deckel				550 083
	<u>GD-DL 1/3</u>	Deckel mit Löffelaussparung			550 090	
	<u>GDD-B 1/3</u>	Deckel mit Dichtung			550 072	
Pat. geschützt						
						
 <p>GN 1/6</p>	<u>GN 1/6-65</u>	65	151 x 137	178 x 162	1,0	1550 509
	GN 1/6-100	100	151 x 137	178 x 162	1,6	1550 570
	<u>GN 1/6-150</u>	150	151 x 137	178 x 162	2,2	1550 571
	GN 1/6-200	200	151 x 137	178 x 162	3,0	1550 572
	GD 1/6	Deckel				550 653
	<u>GD-L 1/6</u>	Deckel mit Löffelaussparung			550 672	
	<u>GDD 1/6</u>	Deckel mit Dichtung			550 664	
 <p>GN-O 1/6 mit Griffen oben</p>	<u>GN-O 1/6-65</u>	65	151 x 137	178 x 162	1,0	1564 912
	GN-O 1/6-100	100	151 x 137	178 x 162	1,6	1564 913
	GN-O 1/6-150	150	151 x 137	178 x 162	2,2	1564 914
	<u>GN-O 1/6-200</u>	200	151 x 137	178 x 162	3,0	1564 915
	GD-G 1/6	Deckel mit Griffaussparung				550 665
	<u>GD-GI 1/6</u>	Deckel mit Griff- und Löffelaussparung			550 678	
	<u>GDD-G 1/6</u>	Deckel mit Griffaussparung und Dichtung			558 565	
 <p>GN-B 1/6 mit Universal-Bügelgriffen</p>	<u>GN-B 1/6-65</u>	65	151 x 137	178 x 162	1,0	1555 930
	<u>GN-B 1/6-100</u>	100	151 x 137	178 x 162	1,6	1555 929
	GN-B 1/6-150	150	151 x 137	178 x 162	2,2	1555 928
	GN-B 1/6-200	200	151 x 137	178 x 162	2,0	1555 927
	GD-B 1/6	Deckel				550 081
	<u>GD-BL 1/6</u>	Deckel mit Löffelaussparung			550 088	
	<u>GDD-O 1/6</u>	Deckel mit Dichtung			550 070	
Pat. geschützt						
						
 <p>GN 1/9</p>	<u>GN 1/9-65</u>	65	151 x 83	178 x 108	0,6	1550 567
	<u>GN 1/9-100</u>	100	151 x 83	178 x 108	0,9	1550 568
	GD 1/9	Deckel				550 652
	<u>GD-L 1/9</u>	Deckel mit Löffelaussparung				550 671
	<u>GDD 1/9</u>	Deckel mit Dichtung				565 363

Die unterstrichenen Modelle sind ab Lager lieferbar.

Gastronormdeckel aus Edelstahl

Artikel	Deckel flach		Deckel flach, mit Löffelaustragung		Deckel flach, mit anwinkelsensierter Silikonichtung	
	Modell	Best.-Nr.	Modell	Best.-Nr.	Modell	Best.-Nr.
 <p>Deckel flach, mit Mulde und Griffweg, für Gastronorm- behälter ohne Griffe.</p>	GD 1/1	550 658	GD-L 1/1	550 677	GDD 1/1	550 663
	GD 1/2	550 656	GD-L 1/2	550 675	GDD 1/2	550 661
	GD 2/4	556 536	GD-L 2/4	564 902		
	GD 1/4	550 654	GD-L 1/4	550 673	GDD 1/4	550 659
	GD 2/8	550 076	GD-L 2/8	550 078	GDD 2/8	565 716
	GD 2/3	550 657	GD-L 2/3	550 676	GDD 2/3	550 662
	GD 1/3	550 655	GD-L 1/3	550 674	GDD 1/3	550 660
	GD 1/6	550 653	GD-L 1/6	550 672	GDD 1/6	550 654
	GD 1/8	550 652	GD-L 1/8	550 671	GDD 1/8	565 363
 <p>Deckel flach, mit Griffaustragung, für Gastronorm- behälter mit Griffen oben.</p>	GD-G 1/1	550 670	GD-GL 1/1	550 683	GDD-G 1/1	556 564
	GD-G 1/2	550 668	GD-GL 1/2	550 681	GDD-G 1/2	556 562
	GD-G 2/4	564 901	GD-GL 2/4	564 903		
	GD-G 1/4	550 666	GD-GL 1/4	550 679	GDD-G 1/4	556 560
	GD-G 2/8	550 077	GD-GL 2/8	550 079	GDD-G 2/8	565 717
	GD-G 2/3	550 669	GD-GL 2/3	550 682	GDD-G 2/3	556 563
	GD-G 1/3	550 667	GD-GL 1/3	550 680	GDD-G 1/3	556 561
	GD-G 1/6	550 665	GD-GL 1/6	550 678	GDD-G 1/6	556 565
 <p>Deckel flach, für Gastronorm- behälter mit Universal- Bügelgriffen.</p>	GD-B 1/1	550 086	GD-BL 1/1	550 093	GDD-B 1/1	550 075
	GD-B 1/2	550 084	GD-BL 1/2	550 091	GDD-B 1/2	550 073
	GD-B 2/4	564 904	GD-BL 2/4	564 906		
	GD-B 1/4	550 082	GD-BL 1/4	550 089	GDD-B 1/4	550 071
	GD-B 2/3	550 085	GD-BL 2/3	550 092	GDD-B 2/3	550 074
	GD-B 1/3	550 083	GD-BL 1/3	550 090	GDD-B 1/3	550 072
	GD-B 1/6	550 081	GD-BL 1/6	550 088	GDD-B 1/6	550 070
 <p>GDS-UL 1/1 Universal- Schiebendeckel flach, mit Löffelaustragung, für alle Gastronorm- behälter 1/1.</p>	GDS-U 1/1	566 910	GDS-UL 1/1	566 911		
<p>Deckel flach, ohne Mulde und Griffweg, für Gastronorm- behälter ohne Griffe.</p>	GD-F 1/1	564 956				
	GD-F 1/2	564 957				
	GD-F 1/3	564 951				

Die unterstrichenen Modelle sind ab Lager lieferbar.




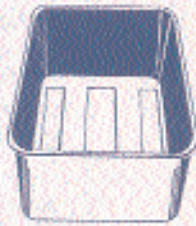
Gastronormbehälter aus Kunststoff, Polycarbonat, transparent, Temperaturbereich -40° bis +100° C.

Alle Gastronormbehälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

Artikel	Modell	Tiefe mm	Lichte Weite mm	Außenmaße mm	Inhalt Liter	Best. Nr.
	GN-K 1/1-65	65	502 x 297	530 x 325	7,1	551 426
	GN-K 1/1-100	100	502 x 297	530 x 325	11,6	551 427
	GN-K 1/1-150	150	502 x 297	530 x 325	17,0	551 428
	GN-K 1/1-200	200	502 x 297	530 x 325	24,2	551 429
	GN-K 1/2-65	65	297 x 237	325 x 265	3,2	551 430
	GN-K 1/2-100	100	297 x 237	325 x 265	5,1	551 431
	GN-K 1/2-150	150	297 x 237	325 x 265	7,6	551 432
	GN-K 1/2-200	200	297 x 237	325 x 265	10,5	551 433
	GN-K 2/4-65	65	502 x 134	530 x 162	3,3	568 227
	GN-K 2/4-100	100	502 x 134	530 x 162	5,2	568 228
	GN-K 1/4-65	65	237 x 134	265 x 162	1,5	551 438
	GN-K 1/4-100	100	237 x 134	265 x 162	2,3	551 439
	GN-K 1/4-150	150	237 x 134	265 x 162	3,4	551 440
	GN-K 1/3-65	65	297 x 148	325 x 176	2,0	551 434
	GN-K 1/3-100	100	297 x 148	325 x 176	3,2	551 435
	GN-K 1/3-150	150	297 x 148	325 x 176	4,7	551 436
	GN-K 1/3-200	200	297 x 148	325 x 176	6,4	551 437
	GN-K 1/6-65	65	148 x 134	176 x 162	0,9	551 441
	GN-K 1/6-100	100	148 x 134	176 x 162	1,3	551 442
	GN-K 1/6-150	150	148 x 134	176 x 162	1,9	551 443
	GN-K 1/8-65	65	148 x 80	176 x 108	0,5	551 444
	GN-K 1/8-100	100	148 x 80	176 x 108	0,8	551 445
	GD-K 1/1	Deckel mit Griffmulde				551 446
	GD-K 1/2	GD-K				551 447
	GD-K 2/4	100% kompatibel mit GNS-GN-Behältern				568 923
	GD-K 1/3					551 448
	GD-K 1/4					551 449
	GD-K 1/6					551 450
	GD-K 1/8					551 451
	GD-KL 1/1	Deckel mit Griffmulde und Griffmulde				551 452
	GD-KL 1/2	GD-KL				551 453
	GD-KL 2/4					568 922
	GD-KL 1/3					551 454
	GD-KL 1/4					551 455
	GD-KL 1/8					551 456
	G-KELB 1/1	Einlegeboden, gelocht				551 457
	G-KELB 1/2	G-KELB				551 458
	G-KELB 1/3					551 459
	G-KELB 1/6					551 460





Die unterschiedlichen Modelle sind ab Lager lieferbar.

Gastronormbleche und Bain-Marie-Becken

Artikel	Modell		Tiefe mm	Lichte Weite mm	Außenmaße mm	Inhalt Liter	Best.-Nr.	
 BZG 1/1-40	<u>BZG 2/1-20</u>	Gastronormbleche mit glattem Rand. Verstärkte Ausführung.	20	630 x 505	660 x 530	5,0	550 625	
	<u>BZG 2/1-40</u>		40	630 x 505	660 x 530	11,0	550 626	
	<u>BZG 2/1-65</u>		65	630 x 505	660 x 530	17,6	550 627	
	<u>BZG 1/1-20</u>		20	511 x 305	530 x 325	2,3	550 628	
	<u>BZG 1/1-40</u>		40	511 x 305	530 x 325	5,0	550 629	
	<u>BZG 1/1-65</u>		65	511 x 305	530 x 325	8,0	550 630	
	<u>BZG 1/2-20</u>		20	305 x 245	325 x 265	1,0	550 631	
	<u>BZG 1/2-40</u>		40	305 x 245	325 x 265	2,3	550 632	
	<u>BZG 1/2-65</u>		65	305 x 245	325 x 265	4,0	550 633	
	<u>BZG 2/3-20</u>		20	334 x 305	354 x 325	1,4	550 634	
	<u>BZG 2/3-40</u>		40	334 x 305	354 x 325	3,3	550 635	
	<u>BZG 2/3-65</u>		65	334 x 305	354 x 325	5,5	550 636	
	 GNE 1/1-40	<u>BZG-G 2/1-20</u>	Gastronormbleche mit glattem Rand. Verstärkte Ausführung, spezial gegläht.	20	630 x 505	660 x 530	5,0	550 505
		<u>BZG-G 2/1-40</u>		40	630 x 505	660 x 530	11,0	550 506
		<u>BZG-G 2/1-65</u>		65	630 x 505	660 x 530	17,6	550 507
<u>BZG-G 1/1-20</u>			20	510 x 305	530 x 325	2,3	550 503	
<u>BZG-G 1/1-40</u>			40	510 x 305	530 x 325	5,0	550 504	
<u>BZG-G 1/1-65</u>			65	510 x 305	530 x 325	8,0	550 505	
 GNE 1/1-40		<u>GNE 2/1-20</u>	Gastronormbleche mit glattem Rand, granitemailiert.	20	630 x 505	660 x 530	5,0	550 022
		<u>GNE 2/1-40</u>		40	630 x 505	660 x 530	11,0	550 023
		<u>GNE 2/1-65</u>		65	630 x 505	660 x 530	17,6	550 024
	<u>GNE 1/1-20</u>		20	511 x 305	530 x 325	2,3	550 025	
	<u>GNE 1/1-40</u>		40	511 x 305	530 x 325	4,0	550 026	
	<u>GNE 1/1-65</u>		65	511 x 305	530 x 325	8,0	550 027	
	<u>GNE 2/3-20</u>		20	334 x 305	354 x 325	1,4	550 046	
	<u>GNE 2/3-40</u>		40	334 x 305	354 x 325	3,3	550 047	
	<u>GNE 2/3-65</u>		65	334 x 305	354 x 325	5,5	550 048	
 G-BM 1/1-210	<u>G-BM 2/1-220</u>	Bain-Marie-Becken	220	630 x 510	660 x 540		554 450	
	<u>G-BM 2/1-240</u>		240	630 x 510	660 x 540		557 141	
	<u>G-BM 1/1-160</u>		160	510 x 305	540 x 335		550 643	
	<u>G-BM 1/1-210</u>		215	510 x 305	540 x 335		550 644	



Die unterstrichenen Modelle sind ab Lager lieferbar.

Gastronormbehälter aus Edelstahl mit Perforation


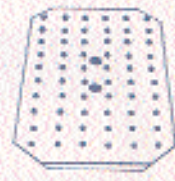
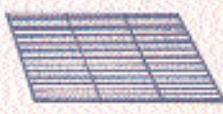

Artikel	Modell	Gastronormbehälter gelocht, Lochung 4 mm Ø, ohne Griffe	Tiefe mm	Lichte Weite mm	Außenmaße mm	Inhalt Liter	Best.-Nr.
 GN-P 2/1	<u>GN-P 2/1-20</u>	nur Bodenlochung	20	625 x 505	650 x 530	—	1565 993
	<u>GN-P 2/1-40</u>	nur Bodenlochung	40	625 x 505	650 x 530	11,8	1565 789
	<u>GN-P 2/1-65</u>	Boden- und Seitenwandlochung	65	625 x 505	650 x 530	19,2	1565 790
	<u>GN-P 2/1-100</u>	Boden- und Seitenwandlochung	100	625 x 505	650 x 530	29,8	1565 791
	<u>GN-P 2/1-150</u>	Boden- und Seitenwandlochung	150	625 x 505	650 x 530	44,0	1565 792
	<u>GN-P 2/1-200</u>	Boden- und Seitenwandlochung	200	625 x 505	650 x 530	68,6	1565 793
		Die Modelle GN-P 2/1 in den Tiefen 20, 40 und 65 mm sind speziell gegläht .					
 GN-P 1/1	<u>GN-P 1/1-20</u>	nur Bodenlochung	20	505 x 300	530 x 325	—	1565 994
	<u>GN-P 1/1-40</u>	nur Bodenlochung	40	505 x 300	530 x 325	5,5	1565 794
		Das Modell GN-P 1/1 mit der Tiefe 20 mm ist speziell gegläht .					
 GN-P 2/3	<u>GN-P 2/3-40</u>	nur Bodenlochung	40	329 x 300	354 x 325	3,5	1565 799
	<u>GN-P 2/3-65</u>	Boden- und Seitenwandlochung	65	329 x 300	354 x 325	5,6	1565 800
	<u>GN-P 2/3-100</u>	Boden- und Seitenwandlochung	100	329 x 300	354 x 325	8,7	1565 801
	<u>GN-P 2/3-150</u>	Boden- und Seitenwandlochung	150	329 x 300	354 x 325	12,8	1565 802
	<u>GN-P 2/3-200</u>	Boden- und Seitenwandlochung	200	329 x 300	354 x 325	17,0	1565 803
 GN-P 1/3	<u>GN-P 1/3-40</u>	nur Bodenlochung	40	300 x 151	325 x 176	1,6	1565 813
	<u>GN-P 1/3-65</u>	Boden- und Seitenwandlochung	65	300 x 151	325 x 176	2,5	1565 814
	<u>GN-P 1/3-100</u>	Boden- und Seitenwandlochung	100	300 x 151	325 x 176	4,0	1565 815
	<u>GN-P 1/3-150</u>	Boden- und Seitenwandlochung	150	300 x 151	325 x 176	5,7	1565 816
	<u>GN-P 1/3-200</u>	Boden- und Seitenwandlochung	200	300 x 151	325 x 176	7,6	1565 817

Die unterstrichenen Modelle sind ab Lager lieferbar.

Gastronormkocheinsätze

Artikel	Modell		Tiefe mm	Lichte Weite mm	Außenmaße mm	Inhalt Liter	Best.-Nr.		
 G-KEN 1/1-200	G-KEN 1/1-50	Gastronormkochein- sätze, Boden, Seiten und Lückenradien gelocht, Lochung 4 mm Ø, ohne Griffe.	* 50	500 x 295	530 x 325	7,0	550 940		
	G-KEN 1/1-60		* 60	500 x 295	530 x 325	8,0	550 467		
	G-KEN 1/1-100		95	500 x 295	530 x 325	12,5	550 407		
	G-KEN 1/1-150		145	500 x 295	530 x 325	19,0	550 466		
	G-KEN 1/1-200		195	500 x 295	530 x 325	25,0	550 490		
	G-KEN 1/2-50	Gastronormkochein- sätze, Boden, Seiten und Eckenradien gelocht, Lochung 4 mm Ø, mit Griffen.	* 60	295 x 235	325 x 265	3,5	550 480		
	G-KEN 1/2-100		95	295 x 235	325 x 265	5,5	550 502		
	G-KEN 1/2-150		145	295 x 235	325 x 265	8,3	550 557		
	G-KEN 1/2-200		195	295 x 235	325 x 265	11,0	550 558		
	 G-KENG 1/1-200		G-KEN G 1/1-60	Gastronormkochein- sätze, Boden, Seiten und Eckenradien gelocht, Lochung 4 mm Ø, mit Griffen.	* 60	500 x 295	530 x 325	8,0	550 970
G-KEN G 1/1-100		95	500 x 295		530 x 325	12,5	550 971		
G-KEN G 1/1-150		145	500 x 295		530 x 325	19,0	550 972		
G-KEN G 1/1-200		195	500 x 295		530 x 325	25,0	550 973		
G-KEN G 1/2-60		Gastronormkochein- sätze, Boden, Seiten und Eckenradien gelocht, Lochung 4 mm Ø, mit Griffen.	* 60	295 x 235	325 x 265	3,5	550 966		
G-KEN G 1/2-100			95	295 x 235	325 x 265	5,5	550 967		
G-KEN G 1/2-150			145	295 x 235	325 x 265	8,3	550 968		
G-KEN G 1/2-200			195	295 x 235	325 x 265	11,0	550 969		
			* ohne Eckenradien lochung						

Zubehör

Artikel		Modell	Best.-Nr.
	Stege für Behälter-Zusammenstellungen		
	325 mm Länge 530 mm Länge mit Federansteuerung	ST 3 ST 5	550 650 550 651
	Einlegeboden, gelocht, Lochung 10 mm Ø	G-ELB 1/1	550 645
		G-ELB 1/2	550 647
		G-ELB 1/4	550 648
		G-ELB 2/3	550 646
		G-ELB 1/3	550 648
	Gastronormroste aus Chromnickelstahl 18/10 Abmessung: 650 x 530 mm Abmessung: 530 x 325 mm Abmessung: 354 x 325 mm	GR 2/1	550 266
		GR 1/1	550 267
		GR 2/3	550 049
	Gastronormroste, nischenbeschichtet Abmessung: 650 x 530 mm Abmessung: 530 x 325 mm	GHH 2/1	550 268
		GRB 1/1	550 269

Die unterstrichenen Modelle sind ab Lager lieferbar.



Junostr. 1– 35745 Herborn – Telefon: +49-2772-5757-0 – Fax: +49-2772-5757-40 – e-Mail: info@issel.com