



EL CUBETA



GASTRONORM



Calidad inteligente

Cubetas Gastronorm – un programa con nombre propio

El concepto Gastronorm (compuesto por gastro y norm, es decir, gastronomía y norma) describe unas dimensiones para la alimentación en cantinas definidas con exactitud e introducidas a nivel europeo.

La norma **DIN EN 631** define exactamente las dimensiones exteriores que

debe tener el modelo básico, el cubeta Gastronorm 1/1 (530 x 325 mm). Asimismo, indica todas las dimensiones en las que se puede clasificar un cubeta Gastronorm 1/1, como por ejemplo GN 1/2, GN 1/3, etc.

Los cubetas Gastronorm forman parte imprescindible de toda cocina

profesional. Racionalizan los procesos de trabajo y facilitan el manejo de forma notable. Todos aquellos cubetas y aparatos en los que se emplean los recipientes Gastronorm cumplen asimismo con esta norma.

Una variedad sin igual para todos los casos – los cubetas Gastronorm

BLANCO se caracteriza por tener el programa de productos más amplio para satisfacer todas las exigencias imaginables. Y es que ofrecemos a nuestros clientes más de 200 modelos diferentes que se adaptan a las necesidades y dimensiones más comunes.

Genial hasta en el más mínimo detalle – el canto funcional

Gracias a la estampación de los cantos de los cubetas GN de acero inoxidable, se han aumentado de manera decisiva tanto la estabilidad como la vida útil de los mismos y se han mejorado considerablemente el manejo y la estética. Concretamente, esto significa se traduce en:

- Una estabilidad en todos los sentidos gracias a la estampación única con forma de gota,
- un vertido mejorado,
- un apoyo exacto p. ej. en cubetas para Baño María,
- una resistencia contra golpes extrema especialmente en bordes y cantos,
- un diseño atractivo.

Los recipientes GN se pueden adquirir en diversos materiales:

- Acero inoxidable
- Plástico
 - Policarbonato especial para el frío
 - Ultem para el frío y el calor

Dispositivo de apilamiento continuo
Todos los cubetas GN están equipados con un dispositivo de apilamiento continuo.

- Los cubetas pueden apilarse homogéneamente y volver a retirarse con facilidad,
- El dispositivo evita deformaciones,
- permite la fácil separación de los cubetas en todo momento.

Radíos de cantos y fondo
Todos los cubetas Gastronorm se han fabricado con radíos de cantos y fondo extremadamente grandes.

- Los alimentos almacenados pueden extraerse o verterse fácilmente.



- Podrá extraer los alimentos sin dejar restos.

Estampación de borde
El tratamiento de estampación de borde continuo se encarga de aumentar considerablemente la estabilidad y rigidez de todo el borde.

Tapa Gastronorm
Todos los cubetas tienen su tapa correspondiente en los materiales acero inoxidable, policarbonato y Ultem de color ámbar.



Una patente pensada a fondo – cubetas Gastronorm con asas semicirculares – GN-B

Las cubetas Gastronorm con asas semicirculares son un invento muy especial. Estas asas desarrolladas y patentadas especialmente por BLANCO aúnan un máximo de ventajas en un sólo recipiente:

- las cubetas llenas pueden colgarse fácilmente,
- también pueden alzarse sin problemas y transportarse con una sola mano a pesar de su gran peso,
- pueden transportarse dos cubetas al mismo tiempo,
- pueden alzarse y retirarse de la cocina sin correr riesgos de que se vuelquen,
- puede verterse el contenido a otro cubeta, fácilmente
- son apilables incluso estando llenos,
- sin sobrecalentamientos – un retiro seguro de las cubetas calientes sin correr peligro de quemarse o herirse.

El programa comprende diversas dimensiones y profundidades de 1/1 a 1/6.



Para cocinar de forma sana Cubetas Gastronorm perforados – GN-P

Si perforamos el modelo básico, creamos la cubeta Gastronorm perforada GN-P. Dependiendo de su profundidad, estará dotado de una perforación del fondo o de una perforación del fondo y de los laterales. Ideal para

- Cocer al vapor en la cubeta para cocer combinable
- Hervir verduras al vapor
- Cocinar y escurrir alimentos.



Todo limpio y claro: la tapa Gastronorm – GD

Para cada cubeta Gastronorm de BLANCO le ofrecemos la tapa correspondiente. La oferta es inmensa:

- todos los tamaños de 1/1 a 1/9,
- con orificio para asas para las cubetas con asas superiores o semicirculares,
- todos los tamaños y versiones también con un práctico orificio para cucharones.

Una estabilidad y funcionalidad que dejan huella:

- Una estabilidad sobresaliente gracias a una estampación adicional,
- Se puede levantar la tapa sin problemas y sin correr peligro de quemarse o herirse gracias a la empuñadura del asa.

Una que no deja pasar el aire: la tapa hermética Gastronorm – GDD

- Los alimentos líquidos se transportan sin rebosar gracias a la tapa hermética GDD especial con una goma obturadora de silicona vulcanizada, (aprobado para los alimentos)

- la gama de temperatura -40°C a $+180^{\circ}\text{C}$,
- también apropiado para el uso en la cubeta para cocer combinable.

Se levanta la tapa y el calor se queda dentro: la tapa abisagrada universal GDS-U

- Se optimiza la distribución de los alimentos.
- Las pérdidas de calor pueden evitarse abriendo alternativamente las dos mitades de la tapa abisagrada.

Una tapa para casos especiales: la tapa – GN-F

La tapa extraplana GN-F se usa principalmente en Cook & Chill.

- También las cubetas planas disponen de una capacidad de llenado óptima debido a la ausencia de empuñaduras y varillas.



Cubetas Gastronorm de plástico

Pesos ligeros y transparentes hasta el fondo – las cubetas Gastronorm de policarbonato – GN-K

Se encargan de que lo veamos todo más claro – Cubetas Gastronorm de policarbonato. Han sido desarrollados principalmente para su utilización en frío. Se caracterizan por

- poder utilizarse a temperaturas de -40°C a $+100^{\circ}\text{C}$,
- su neutralidad de sabor y olor absolutas,
- ser suministrables en todos los tamaños de 1/1 a 1/9 y en diversas profundidades,
- su transparencia, su contenido se reconozca claramente,
- su ligereza y su extrema estabilidad,
- su resistencia, robustez, estabilidad de forma y larga vida útil.
- con un soporte para que se quede de pie estable.



Para verlo todo claro – tapas Gastronorm de policarbonato – GD-K

A juego con las cubetas Gastronorm transparentes de policarbonato, le ofrecemos las tapas correspondientes;

así queda garantizada la transparencia al mirar de arriba a abajo. ¿Más ventajas? Son absoluta-

mente compatibles con todas las cubetas de acero al cromo-níquel.

Una recomendación ardiente – Las cubetas Gastronorm de Ultem – GN-U

Cubetas Gastronorm de Ultem, un plástico de gran calidad con características extraordinarias

Campos de aplicación:

- Microondas
- Cocer al vapor en la cubeta para cocer combinable
- Cocer mediante rayos infrarrojos
- Regenerar alimentos (Cook & Chill)
- Alimentos fríos

Ventajas:

- Resiste temperaturas de -40 a 190°C ,
- el borde de la cubeta no se calienta, por la que se puede retirar la cubeta del aparato sin problemas, sin sufrir heridas y sin usar guantes,
- Ahorro de tiempo – una sola cubeta desde la preparación hasta servirlos en porciones,
- Resistencia a los alimentos

agresivos (p. ej., zumo de tomate).

- neutralidad de sabor y olor absolutas,
- posibilidad de ver el contenido por su transparencia, en color ámbar,
- peso ligero, así como una estabilidad y resistencia a arañazos y golpes extrema,
- con un soporte para que se quede de pie estable.

El programa comprende las dimensiones y profundidades de 1/1 a 1/6.

Flexibilidad a la vista – Tapas Gastronorm de Ultem – GD-U

Las tapas transparentes de color ámbar no sólo son adecuadas para todas las cubetas de Ultem, sino también para las cubetas de policar-

bonato y acero inoxidable. Todas las tapas son apilables entre sí. Llanas o profundas, a su elección.



Se abre el buffet – Bandejas Gastronorm – BZG

Una posibilidad ideal para presentar los alimentos de forma estética: por ejemplo, en un buffet, con las bandejas Gastronorm de acero inoxidable de borde liso. Le ofrecen

- una estabilidad óptima gracias a su versión reforzada o recocida.

Ideal para freír y dorar

Las bandejas Gastronorm con esmalte granitado – GNE

Las bandejas Gastronorm con esmal-

te granitado se encargan de que todos sus platos fritos queden crujientes y dorados. Ventajas:

- Un efecto dorador en la parte superior e inferior gracias a la superficie negra con esmalte granitado,
- una buena conducción del calor al alimento,
- una fácil limpieza sin restos pegados gracias a su superficie plana y no porosa.



Para que se coma casi tan caliente como se cocina – cubeta para Baño María – G-BM

Las cubetas para Baño María son una variante perfecta para mantener los alimentos cocinados a la temperatura adecuada para comer durante mucho tiempo. Las cubetas para Baño María se rellenan de agua para

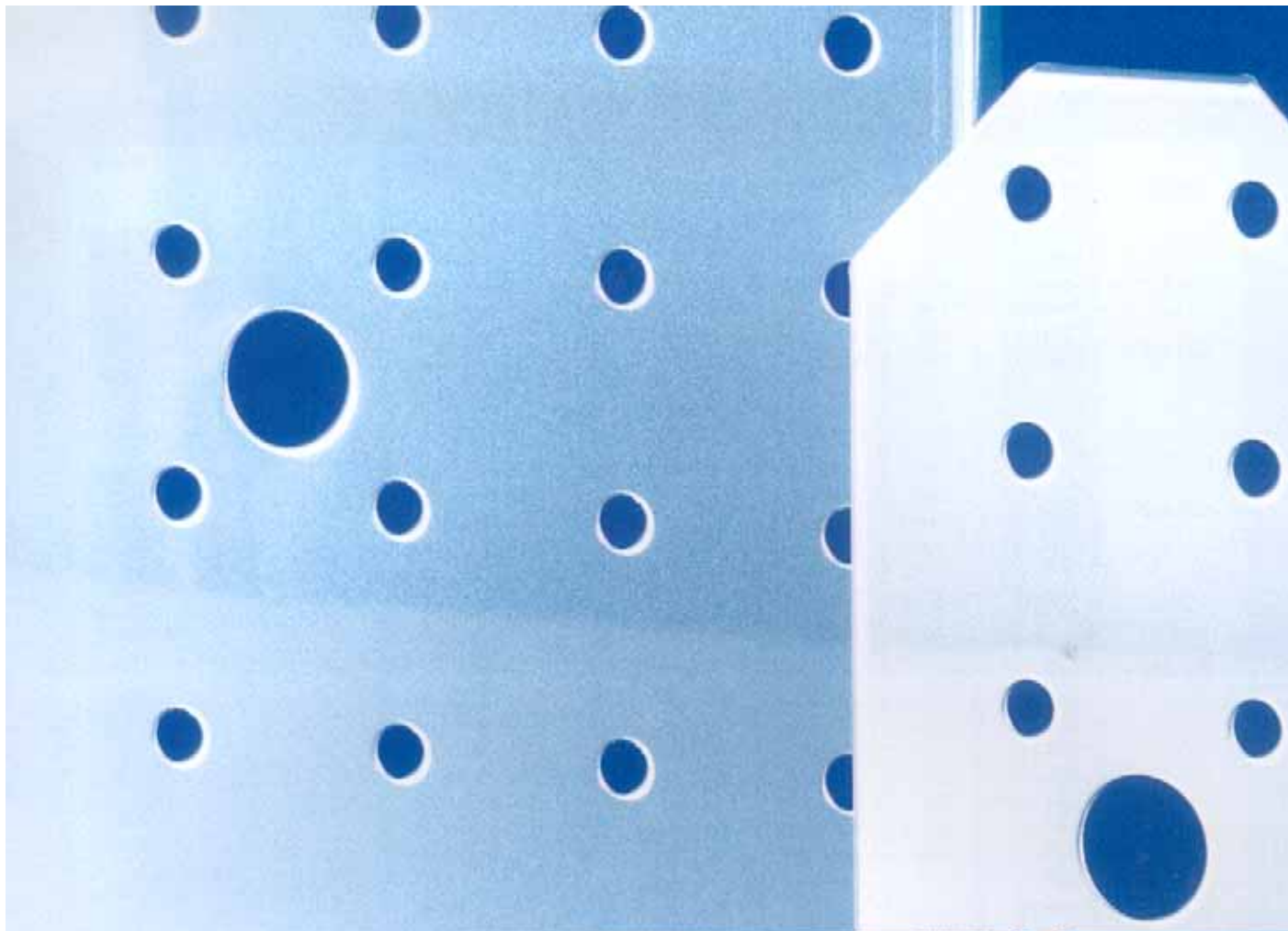
después introducir las cubetas GN con los alimentos. Las cubetas para Baño María se pueden obtener en los tamaños habituales GN 2/1 y GN 1/1, en las más diversas profundidades que se adaptan a sus necesidades.



Su uso vale la pena – cubeta insertables Gastronorm – G-KEN

Las cubetas insertables han sido pensadas para colocarlas en las cubetas Gastronorm. Resultan ideales para cocer al vapor o blanquear verduras en la cubeta para cocer combinable o para escurrir alimentos.





Los pequeños ayudantes – Accesorios para las cubetas GN

Para que las pequeñas cubetas sean grandes: las varillas

Las varillas son un práctico complemento para poder combinar diversas cubetas GN de pequeñas dimensiones en el tamaño 1/1.

Están a su disposición en diversas longitudes, así como en formato apaisado y longitudinal.

Un fondo doble se mantiene siempre seco: los fondos insertables

Para escurrir totalmente alimentos recién limpiados como por ejemplo ensaladas, la ofrecemos fondos insertables en diversos tamaños. Se colocan en la cubeta Gastronorm

y sirven de separador entre el fondo de la cubeta y el alimento.

Encontrará los fondos insertables en acero al cromo-níquel, policarbonato y Ultem.

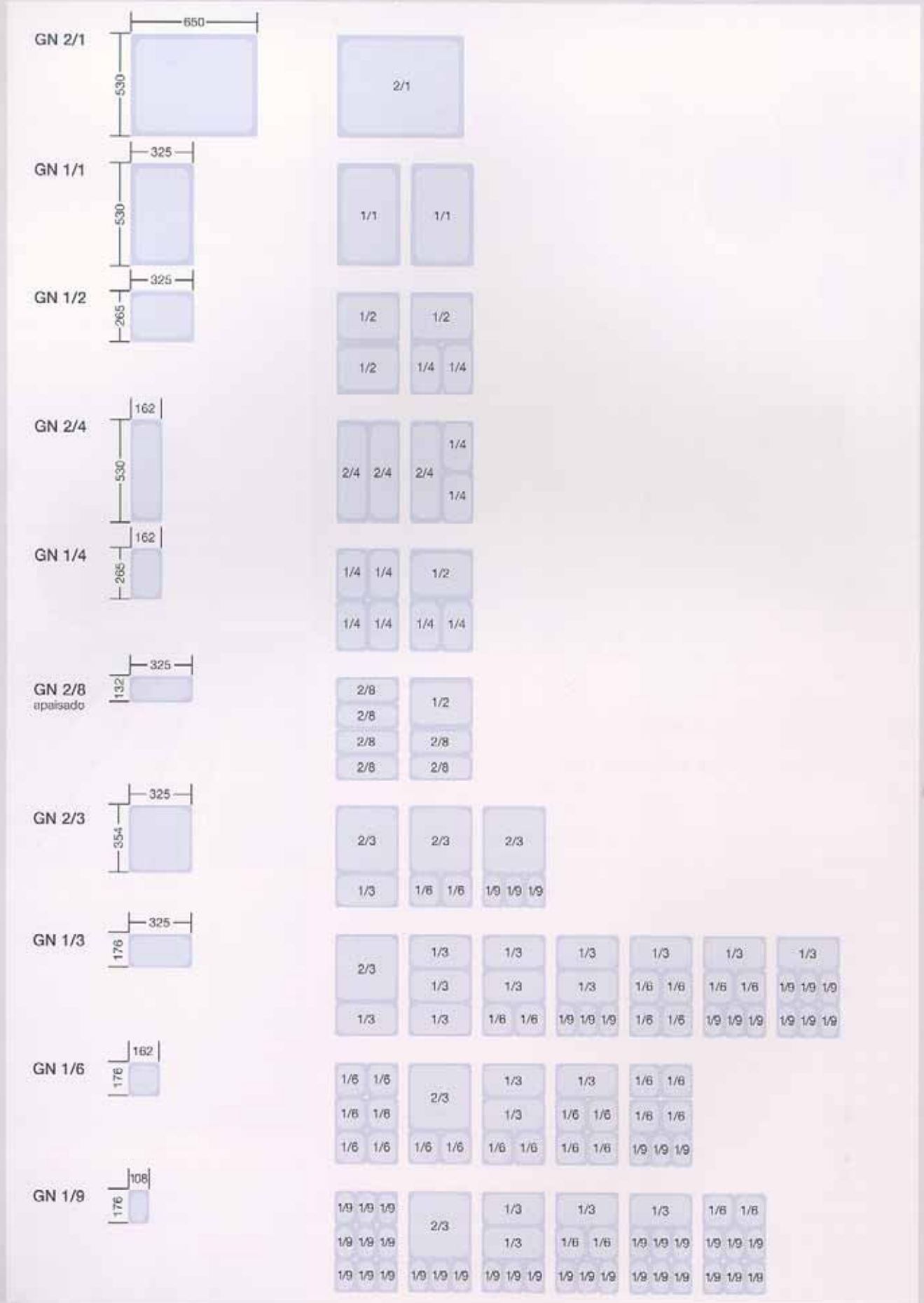
“Normalizan” todo: las rejillas Gastronorm

Un práctico elemento para que todas las cubetas que no tengan las medidas GN puedan utilizarse y transportarse a todas partes son las rejillas Gastronorm. Simplemente se colocan en el carro de estantes, en el carro de distribución de alimentos o en el carro de banquetes.








Las medidas y sus posibles combinaciones

Todos los cubetas Gastronorm cumplen con la norma europea EN 631



Cubetas Gastronorm de acero inoxidable

Todas las cubetas Gastronorm cumplen con la norma europea EN 631

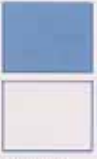

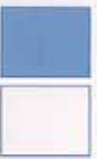
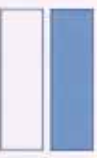

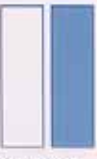
Artículo	Modelo	Profundidad mm	Dimensiones internas mm	Dimensiones externas mm	Contenido Litros	Nº de pedido
 GN 2/1	GN 2/1-20	20	625 x 505	650 x 530	-	1550 566
	GN 2/1-40	40	625 x 505	650 x 530	11.0	1550 065
	GN 2/1-65	65	625 x 505	650 x 530	18.4	1550 593
	GN 2/1-100	100	625 x 505	650 x 530	28.9	1550 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 con asas fijas	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	1565 845
	GN 1/1-65	65	505 x 300	530 x 325	8.5	1550 589
	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	Tapa con asa				550 658
	GD-L 1/1	Tapa con orificio para cucharón				550 677
	GD-F 1/1	Tapa sin asa				564 956
	GDD 1/1	Tapa con junta de silicona				550 663
	GDS-U 1/1	Tapa universal con bisagra				566 910
	GDS-UL 1/1	Tapa universal con bisagra y orificio para cucharón				566 911
	 GN-O 1/1 con asas fijas	GN-O 1/1-65	65	505 x 300	530 x 325	8.5
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		Tapa con orificio para las asas				550 670
GD-GL 1/1		Tapa con orificios para asas y cucharón				550 683
GDD-G 1/1		Tapa con orificio para asas y junta de silicona				556 564
GDS-U 1/1		Tapa universal con bisagra				566 910
GDS-UL 1/1		Tapa universal con bisagra y orificio para cucharón				566 911
 GN-B 1/1 con asas universales Patente registrada		GN-B 1/1-65	65	505 x 300	530 x 325	8.5
	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	Tapa				550 086
	GD-BL 1/1	Tapa con orificio para cucharón				550 093
	GDD-B 1/1	Tapa con junta de silicona				550 075
	GDS-U 1/1	Tapa universal con bisagra				566 910
	GDS-UL 1/1	Tapa universal con bisagra y orificio para cucharón				566 911



Todos los modelos se pueden suministrar directamente desde nuestros almacenes.

Cubetas Gastronorm de acero inoxidable

Todas las cubetas Gastronorm cumplen con la norma europea EN 631

Artículo	Modelo	Profundidad mm	Dimensiones internas mm	Dimensiones externas mm	Contenido Litros	Nº de pedido
 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 063
	GN 1/2-55	55	300 x 240	325 x 265	3.2	1565 044
	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 582
	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	Tapa con asa				550 656
	GD-L 1/2	Tapa con orificio para cucharón				550 675
	GD-F 1/2	Tapa sin asa				564 957
GDD 1/2	Tapa con junta de silicona				550 661	
 GN-O 1/2 con asas fijas	GN-O 1/2-65	65	300 x 240	325 x 265	3.8	1564 932
	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-G 1/2	Tapa con orificio para las asas				550 668
	GD-GL 1/2	Tapa con orificios para asas y cucharón				550 681
	GDD-G 1/2	Tapa con orificio para asas y junta de silicona				556 562
 GN-B 1/2 con asas universales	GN-B 1/2-65	65	300 x 240	325 x 265	3.8	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	Tapa				550 084
	GD-BL 1/2	Tapa con orificio para cucharón				550 091
	GDD-B 1/2	Tapa con junta de silicona				550 073
 GN 2/4	GN 2/4-20	20	505 x 137	530 x 162	-	1564 367
	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	Tapa				556 538
	GD-L 2/4	Tapa con orificio para cucharón				564 902
 GN-O 2/4 con asas fijas	GN-O 2/4-150	150	505 x 137	530 x 162	9.0	1564 939
	GD-G 2/4	Tapa con orificio para las asas				564 901
	GD-GL 2/4	Tapa con orificios para asas y cucharón				564 903
 GN-B 2/4 con asas universales	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	Tapa				564 904
	GD-BL 2/4	Tapa con orificio para cucharón				564 906

Patente registrada



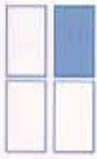
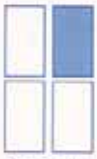
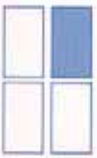

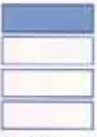
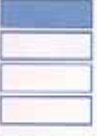
Patente registrada



Todos los modelos se pueden suministrar directamente desde nuestros almacenes.

Cubetas Gastronorm de acero inoxidable

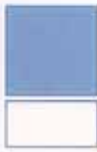
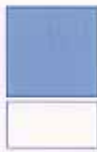
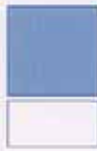

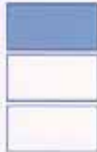
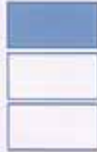
Todas las cubetas Gastronorm cumplen con la norma europea EN 631

Artículo	Modelo	Profundidad mm	Dimensiones internas mm	Dimensiones externas mm	Contenido Litros	Nº de pedido	
 <p>GN 1/4</p>	GN 1/4-20	20	240 x 137	265 x 162	-	1550 561	
	GN 1/4-65	65	240 x 137	265 x 162	1,7	1550 573	
	GN 1/4-100	100	240 x 137	265 x 162	2,7	1550 574	
	GN 1/4-150	150	240 x 137	265 x 162	4,0	1550 575	
	GN 1/4-200	200	240 x 137	265 x 162	5,2	1550 576	
	GD 1/4	Tapa					550 654
GD-L 1/4	Tapa con orificio para cucharón					550 673	
GDD 1/4	Tapa con junta de silicona					550 659	
 <p>GN-O 1/4 con asas fijas</p>	GN-O 1/4-65	65	240 x 137	265 x 162	1,7	1564 917	
	GN-O 1/4-100	100	240 x 137	265 x 162	2,7	1564 918	
	GN-O 1/4-150	150	240 x 137	265 x 162	4,0	1564 919	
	GN-O 1/4-200	200	240 x 137	265 x 162	5,2	1564 920	
	GD-G 1/4	Tapa con orificio para las asas					550 666
	GD-GL 1/4	Tapa con orificios para asas y cucharón					550 679
GDD-G 1/4	Tapa con orificio para asas y junta de silicona					556 560	
 <p>GN-B 1/4 con asas universales</p> <p>Patente registrada</p> 	GN-B 1/4-65	65	240 x 137	265 x 162	1,7	1555 934	
	GN-B 1/4-100	100	240 x 137	265 x 162	2,7	1555 933	
	GN-B 1/4-150	150	240 x 137	265 x 162	4,0	1555 932	
	GN-B 1/4-200	200	240 x 137	265 x 162	5,2	1555 931	
	GD-B 1/4	Tapa					550 082
	GD-BL 1/4	Tapa con orificio para cucharón					550 089
GDD-B 1/4	Tapa con junta de silicona					550 071	
 <p>GN 2/8</p>	GN 2/8-65	65	300 x 106	325 x 132	1,7	1555 827	
	GN 2/8-100	100	300 x 106	325 x 132	2,7	1555 828	
	GN 2/8-150	150	300 x 106	325 x 132	3,8	1555 829	
	GD 2/8	Tapa					550 076
	GD-L 2/8	Tapa con orificio para cucharón					550 078
	GDD 2/8	Tapa con junta de silicona					565 716
 <p>GN-O 2/8 con asas fijas</p>	GN-O 2/8-100	100	300 x 106	325 x 132	2,7	1564 923	
	GN-O 2/8-150	150	300 x 106	325 x 132	3,8	1564 924	
	GD-G 2/8	Tapa con orificio para las asas					550 077
	GD-GL 2/8	Tapa con orificios para asas y cucharón					550 079
	GDD-G 2/8	Tapa con orificio para asas y junta de silicona					565 717

Todos los modelos se pueden suministrar directamente desde nuestros almacenes.

Cubetas Gastronorm de acero inoxidable

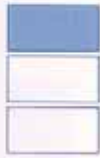

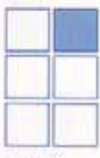
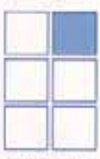
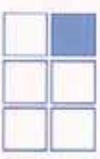


Todas las cubetas Gastronorm cumplen con la norma europea EN 631

Artículo	Modelo	Profundidad mm	Dimensiones Internas mm	Dimensiones externas mm	Contenido Litros	Nº de pedido	
 <p>GN 2/3</p>	GN 2/3-20	20	329 x 300	354 x 325	-	1550 564	
	GN 2/3-40	40	329 x 300	354 x 325	3.3	1550 066	
	GN 2/3-65	65	329 x 300	354 x 325	5.4	1550 585	
	GN 2/3-100	100	329 x 300	354 x 325	8.5	1550 586	
	GN 2/3-150	150	329 x 300	354 x 325	12.7	1550 587	
	GN 2/3-200	200	329 x 300	354 x 325	16.7	1550 588	
	GD 2/3	Tapa					550 657
	GD-L 2/3	Tapa con orificio para cucharón					550 676
	GDD 2/3	Tapa con junta de silicona					550 662
	 <p>GN-O 2/3 con asas fijas</p>	GN-O 2/3-100	100	329 x 300	354 x 325	8.5	1564 943
GN-O 2/3-150		150	329 x 300	354 x 325	12.7	1564 944	
GN-O 2/3-200		200	329 x 300	354 x 325	16.7	1564 945	
GD-G 2/3		Tapa con orificio para las asas					550 669
GD-GL 2/3		Tapa con orificios para asas y cucharón					550 682
GDD-G 2/3		Tapa con orificio para asas y junta de silicona					556 563
 <p>GN-B 2/3 con asas universales</p> <p>Patente registrada</p> 	GN-B 2/3-65	65	329 x 300	354 x 325	5.4	1555 946	
	GN-B 2/3-100	100	329 x 300	354 x 325	8.5	1555 947	
	GN-B 2/3-150	150	329 x 300	354 x 325	12.7	1555 946	
	GN-B 2/3-200	200	329 x 300	354 x 325	16.7	1555 945	
	GD-B 2/3	Tapa					550 085
	GD-BL 2/3	Tapa con orificio para cucharón					550 092
	GDD-B 2/3	Tapa con junta de silicona					550 074
	 <p>GN 1/3</p>	GN 1/3-20	20	300 x 151	325 x 176	-	1550 562
		GN 1/3-40	40	300 x 151	325 x 176	1.4	1550 067
		GN 1/3-55	55	300 x 151	325 x 176	2.0	1565 846
GN 1/3-65		65	300 x 151	325 x 176	2.4	1550 577	
GN 1/3-100		100	300 x 151	325 x 176	3.8	1550 578	
GN 1/3-150		150	300 x 151	325 x 176	5.5	1550 579	
GN 1/3-200		200	300 x 151	325 x 176	7.5	1550 580	
GD 1/3		Tapa con asa					550 655
GD-L 1/3		Tapa con orificio para cucharón					550 674
GD-F 1/3		Tapa sin asa					564 961
GDD 1/3	Tapa con junta de silicona					550 660	
 <p>GN-O 1/3 con asas fijas</p>	GN-O 1/3-65	65	300 x 151	325 x 176	2.4	1564 927	
	GN-O 1/3-100	100	300 x 151	325 x 176	3.8	1564 928	
	GN-O 1/3-150	150	300 x 151	325 x 176	5.5	1564 929	
	GN-O 1/3-200	200	300 x 151	325 x 176	7.5	1564 930	
	GD-G 1/3	Tapa con orificio para las asas					550 667
	GD-GL 1/3	Tapa con orificios para asas y cucharón					550 680
	GDD-G 1/3	Tapa con orificio para asas y junta de silicona					558 561

Todos los modelos se pueden suministrar directamente desde nuestros almacenes.





Cubetas Gastronorm de acero inoxidable

Todas las cubetas Gastronorm cumplen con la norma europea EN 631

Artículo	Modelo	Profundidad mm	Dimensiones internas mm	Dimensiones externas mm	Contenido Litros	Nº de pedido	
 <p>GN-B 1/3 con asas universales</p> <p>Patente registrada</p> 	GN-B 1/3-65	65	300 x 151	325 x 176	2.4	1555 938	
	GN-B 1/3-100	100	300 x 151	325 x 176	3.8	1555 937	
	GN-B 1/3-150	150	300 x 151	325 x 176	5.5	1555 936	
	GN-B 1/3-200	200	300 x 151	325 x 176	7.5	1555 935	
	GD-B 1/3	Tapa				550 083	
	GD-BL 1/3	Tapa con orificio para cucharón				550 090	
	GDD-B 1/3	Tapa con junta de silicona				550 072	
	 <p>GN 1/6</p>	GN 1/6-65	65	151 x 137	176 x 162	1.0	1550 569
		GN 1/6-100	100	151 x 137	176 x 162	1.6	1550 570
		GN 1/6-150	150	151 x 137	176 x 162	2.2	1550 571
GN 1/6-200		200	151 x 137	176 x 162	3.0	1550 572	
GD 1/6		Tapa				550 653	
GD-L 1/6		Tapa con orificio para cucharón				550 672	
GDD 1/6		Tapa con junta de silicona				550 664	
 <p>GN-O 1/6 con asas fijas</p>		GN-O 1/6-65	65	151 x 137	176 x 162	1.0	1564 912
		GN-O 1/6-100	100	151 x 137	176 x 162	1.6	1564 913
		GN-O 1/6-150	150	151 x 137	176 x 162	2.2	1564 914
	GN-O 1/6-200	200	151 x 137	176 x 162	3.0	1564 915	
	GD-G 1/6	Tapa con orificio para las asas				550 665	
	GD-GL 1/6	Tapa con orificios para asas y cucharón				550 676	
	GDD-G 1/6	Tapa con orificio para asas y junta de silicona				556 585	
	 <p>GN-B 1/6 con asas universales</p> <p>Patente registrada</p> 	GN-B 1/6-65	65	151 x 137	176 x 162	1.0	1555 930
		GN-B 1/6-100	100	151 x 137	176 x 162	1.6	1555 929
		GN-B 1/6-150	150	151 x 137	176 x 162	2.2	1555 928
GN-B 1/6-200		200	151 x 137	176 x 162	2.0	1555 927	
GD-B 1/6		Tapa				550 081	
GD-BL 1/6		Tapa con orificio para cucharón				550 088	
GDD-B 1/6		Tapa con junta de silicona				550 070	
 <p>GN 1/9</p>		GN 1/9-65	65	151 x 83	176 x 108	0.6	1550 567
		GN 1/9-100	100	151 x 83	176 x 108	0.9	1550 568
		GD 1/9	Tapa				550 652
	GD-L 1/9	Tapa con orificio para cucharón				550 671	
	GDD 1/9	Tapa con junta de silicona				565 363	

Todos los modelos se pueden suministrar directamente desde nuestros almacenes.

Tapas Gastronorm de acero inoxidable

Artículo	Tapa llana		Tapa llana con orificio para cucharón		Tapa llana con junta de silicona vulcanizada	
	Modelo	Nº de pedido	Modelo	Nº de pedido	Modelo	Nº de pedido
 <p>Tapa llana, con cavidad y agarradero, para cubetas Gastronorm sin asas.</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	556 538	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	550 664
	GD 1/9	550 652	GD-L 1/9	550 671	GDD 1/9	565 363
 <p>Tapa llana, con orificio para asas, para cubetas Gastronorm con asas fijas.</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>Tapa llana, para cubetas Gastronorm con asas universales.</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>Tapa llana con bisagra con orificio para cucharón, para todas las cubetas Gastronorm 1/1.</p>	GDS-U 1/1	566 910	GDS-UL 1/1	566 911		
<p>Tapa llana, sin cavidad y agarradero para cubetas Gastronorm sin asas.</p>	GD-F 1/1	564 956				
	GD-F 1/2	564 957				
	GD-F 1/3	564 961				

Todos los modelos se pueden suministrar directamente desde nuestros almacenes.

Cubetas Gastronorm de plástico y policarbonato, transparentes, margen de temperatura de 40° a +100° C



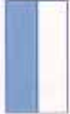
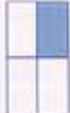
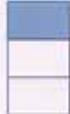
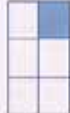



Todas las cubetas Gastronorm cumplen con la norma europea EN 631

Artículo	Modelo		Prof. mm	Dimensiones internas mm	Dimensiones externas mm	Capacidad Litros	N° de pedido	
	GN-K 1/1-65	GN-K 1/1	65	502 x 297	530 x 325	7,1	551 426	
	GN-K 1/1-100		100	502 x 297	530 x 325	11,8	551 427	
	GN-K 1/1-150		150	502 x 297	530 x 325	17,8	551 428	
	GN-K 1/1-200		200	502 x 297	530 x 325	24,2	551 429	
	GN-K 1/2-65	GN-K 1/2	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	7,8	551 432	
	GN-K 1/2-200		200	297 x 237	325 x 265	10,5	551 433	
	GN-K 2/4-65	GN-K 2/4	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	GN-K 1/4	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	GN-K 1/3	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	GN-K 1/6	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 1/9-65	GN-K 1/9	65	148 x 80	176 x 108	0,5	551 444	
	GN-K 1/9-100		100	148 x 80	176 x 108	0,8	551 445	
	GD-K 1/1	Tapa con asa GD-K 100% compatible con cubetas CNS-GN					551 448	
	GD-K 1/2						551 447	
	GD-K 2/4						568 923	
	GD-K 1/3						551 448	
	GD-K 1/4						551 449	
	GD-K 1/6						551 450	
	GD-K 1/9						551 451	
	GD-KL 1/1		Tapa con asa y orificio para cucharón GD-KL					551 452
	GD-KL 1/2							551 453
GD-KL 2/4						568 922		
	GD-KL 1/3					551 454		
	GD-KL 1/4					551 455		
	GD-KL 1/6					551 456		
	G-KELB 1/1	Fondo insertable perforado G-KELB					551 457	
	G-KELB 1/2						551 458	
G-KELB 1/3						551 459		
G-KELB 1/6						551 460		

Todos los modelos se pueden suministrar directamente desde nuestros almacenes.

Cubetas Gastronorm de plástico y ULTEM, transparentes y de color ámbar, margen de temperatura de 40° a +190° C, aptas para microondas.

Todas las cubetas Gastronorm cumplen con la norma europea EN 631

Artículo	Modelo		Prof. mm	Dimensiones internas mm	Dimensiones externas mm	Capacidad Litros	Nº de pedido	
	GN-U 1/1-65	GN-U 1/1	65	502 x 297	530 x 325	7.1	568 141	
	GN-U 1/1-100		100	502 x 297	530 x 325	11.6	568 142	
	GN-U 1/1-150		150	502 x 297	530 x 325	17.8	568 143	
	GN-U 1/1-200		200	502 x 297	530 x 325	24.2	568 144	
	GN-U 1/2-65	GN-U 1/2	65	297 x 237	325 x 265	3.2	568 145	
	GN-U 1/2-100		100	297 x 237	325 x 265	5.1	568 146	
	GN-U 1/2-150		150	297 x 237	325 x 265	7.8	568 147	
	GN-U 1/2-200		200	297 x 237	325 x 265	10.5	568 148	
	GN-U 2/4-65	GN-U 2/4	65	502 x 134	530 x 162	3.3	568 995	
	GN-U 2/4-100		100	502 x 134	530 x 162	5.2	568 996	
	GN-U 1/4-65	GN-U 1/4	65	237 x 134	265 x 162	1.5	568 153	
	GN-U 1/4-100		100	237 x 134	265 x 162	2.3	568 154	
	GN-U 1/4-150		150	237 x 134	265 x 162	3.4	568 155	
	GN-U 1/3-65	GN-U 1/3	65	297 x 148	325 x 176	2.0	568 149	
	GN-U 1/3-100		100	297 x 148	325 x 176	3.2	568 150	
	GN-U 1/3-150		150	297 x 148	325 x 176	4.7	568 151	
	GN-U 1/3-200		200	297 x 148	325 x 176	6.4	568 152	
	GN-U 1/6-65	GN-U 1/6	65	148 x 134	176 x 162	0.9	568 156	
	GN-U 1/6-100		100	148 x 134	176 x 162	1.3	568 157	
	GN-U 1/6-150		150	148 x 134	176 x 162	1.9	568 158	
	GD-U 1/1	Tapa con asa GD-U 100% compatible con cubetas CNS-GN.					568 159	
	GD-U 1/2						568 160	
	GD-U 2/4						568 997	
	GD-U 1/3						568 161	
	GD-U 1/4						568 162	
	GD-U 1/6						568 163	
	GD-UL 1/1	Tapa con asa y orificio para cucharón GD-UL					568 931	
	GD-UL 1/2						568 927	
	GD-UL 2/4						568 998	
	GD-UL 1/3						568 928	
	GD-UL 1/4						568 929	
	GD-UL 1/6						568 930	
	G-UELB 1/1	Fondo insertable perforado G-UELB					568 164	
	G-UELB 1/2						568 165	
	G-UELB 1/3						568 166	
	G-UELB 1/6						568 167	

Todos los modelos se pueden suministrar directamente desde nuestros almacenes.

Bandejas Gastronorm y cubetas para Baño María

Artículo	Modelo		Prof. mm	Dimensiones internas mm	Dimensiones externas mm	Capacidad Litros	Nº de pedido
 <p>BZG 1/1-40</p>	BZG 2/1-20	Cubetas Gastronorm con borde liso, Versión reforzada.	20	630 x 505	650 x 530	5.0	550 625
	BZG 2/1-40		40	630 x 505	650 x 530	11.0	550 626
	BZG 2/1-65		65	630 x 505	650 x 530	17.6	550 627
	BZG 1/1-20		20	511 x 305	530 x 325	2.3	550 628
	BZG 1/1-40		40	511 x 305	530 x 325	5.0	550 629
	BZG 1/1-65		65	511 x 305	530 x 325	8.0	550 630
	BZG 1/2-20		20	305 x 245	325 x 265	1.0	550 631
	BZG 1/2-40		40	305 x 245	325 x 265	2.3	550 632
	BZG 1/2-65		65	305 x 245	325 x 265	4.0	550 633
	BZG 2/3-20	20	334 x 305	354 x 325	1.4	550 634	
	BZG 2/3-40	40	334 x 305	354 x 325	3.3	550 635	
	BZG 2/3-65	65	334 x 305	354 x 325	5.5	550 636	
	BZG-G 2/1-20	Cubetas Gastronorm con borde liso, Versión reforzada, recocido especial.	20	630 x 505	650 x 530	5.0	550 505
	BZG-G 2/1-40		40	630 x 505	650 x 530	11.0	550 506
	BZG-G 2/1-65		65	630 x 505	650 x 530	17.6	556 082
	BZG-G 1/1-20		20	510 x 305	530 x 325	2.3	550 503
	BZG-G 1/1-40		40	510 x 305	530 x 325	5.0	550 504
	BZG-G 1/1-65		65	510 x 305	530 x 325	8.0	556 081
 <p>GNE 1/1-40</p>	GNE 2/1-20	Cubetas Gastronorm con borde liso, esmaltado con granito.	20	630 x 505	650 x 530	5.0	550 022
	GNE 2/1-40		40	630 x 505	650 x 530	11.0	550 023
	GNE 2/1-65		65	630 x 505	650 x 530	17.6	550 024
	GNE 1/1-20		20	511 x 305	530 x 325	2.3	550 025
	GNE 1/1-40		40	511 x 305	530 x 325	4.0	550 026
	GNE 1/1-65		65	511 x 305	530 x 325	8.0	550 027
	GNE 2/3-20		20	334 x 305	354 x 325	1.4	550 046
	GNE 2/3-40		40	334 x 305	354 x 325	3.3	550 047
	GNE 2/3-65		65	334 x 305	354 x 325	5.5	550 048
 <p>G-BM 1/1-210</p>	G-BM 2/1-220	Cubeta para baño María.	220	630 x 510	660 x 540		564 450
	G-BM 2/1-240		240	630 x 510	660 x 540		567 141
	G-BM 1/1-160		160	510 x 305	540 x 335		550 643
	G-BM 1/1-210		215	510 x 305	540 x 335		550 644

Todos los modelos se pueden suministrar directamente desde nuestros almacenes.



Cubetas Gastronorm de acero inoxidable "perforadas"

Artículo	Modelo	Cubetas Gastronorm perforadas, agujeros de 4 mm Ø, sin asas	Prof. mm	Dimensiones Internas mm	Dimensiones externas mm	Capacidad Litros	N° de pedido
 GN-P 2/1	GN-P 2/1-20	Sólo con fondo perforado	20	625 x 505	650 x 530	-	1565 993
	GN-P 2/1-40	Sólo con fondo perforado	40	625 x 505	650 x 530	11.8	1565 789
	GN-P 2/1-65	Fondo y paredes perforados	65	625 x 505	650 x 530	19.2	1565 790
	GN-P 2/1-100	Fondo y paredes perforados	100	625 x 505	650 x 530	29.8	1565 791
	GN-P 2/1-150	Fondo y paredes perforados	150	625 x 505	650 x 530	44.0	1565 792
	GN-P 2/1-200	Fondo y paredes perforados	200	625 x 505	650 x 530	58.6	1565 793
		Los modelos GN-P 2/1 con 20, 40 y 65 mm de profundidad están especialmente recocidos.					
 GN-P 1/1	GN-P 1/1-20	Sólo con fondo perforado	20	505 x 300	530 x 325	-	1565 994
	GN-P 1/1-40	Sólo con fondo perforado	40	505 x 300	530 x 325	5.5	1565 794
		El modelo GN-P-1/1 con 20 mm de profundidad tiene un recocido especial.					
 GN-P 2/3	GN-P 2/3-40	Sólo con fondo perforado	40	329 x 300	354 x 325	3.5	1565 799
	GN-P 2/3-65	Fondo y paredes perforados	65	329 x 300	354 x 325	5.6	1565 800
	GN-P 2/3-100	Fondo y paredes perforados	100	329 x 300	354 x 325	8.7	1565 801
	GN-P 2/3-150	Fondo y paredes perforados	150	329 x 300	354 x 325	12.8	1565 802
	GN-P 2/3-200	Fondo y paredes perforados	200	329 x 300	354 x 325	17.0	1565 803
 GN-P 1/3	GN-P 1/3-40	Sólo con fondo perforado	40	300 x 151	325 x 176	1.6	1565 813
	GN-P 1/3-65	Fondo y paredes perforados	65	300 x 151	325 x 176	2.5	1565 814
	GN-P 1/3-100	Fondo y paredes perforados	100	300 x 151	325 x 176	4.0	1565 815
	GN-P 1/3-150	Fondo y paredes perforados	150	300 x 151	325 x 176	5.7	1565 816
	GN-P 1/3-200	Fondo y paredes perforados	200	300 x 151	325 x 176	7.6	1565 817



Todos los suministros se realizarán basándose en nuestras condiciones generales de venta, suministro y pago.

Todos los modelos se pueden suministrar directamente desde nuestros almacenes.

Fondos Gastronorm de acero inoxidable "perforados"

Artículo	Modelo		Prof. mm	Dimensiones internas mm	Dimensiones externas mm	Capacidad Litros	N° de pedido
 G-KEN 1/1-200	G-KEN 1/1-50	Cubetas Gastronorm, fondo, paredes y esquinas perforadas, agujeros de 4 mm Ø, sin asas.	* 50	500 x 295	530 x 325	7.0	565 940
	G-KEN 1/1-60		* 60	500 x 295	530 x 325	8.0	550 487
	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	550 486
	G-KEN 1/1-200		195	500 x 295	530 x 325	25.0	550 490
	G-KEN 1/2-60		* 60	295 x 235	325 x 265	3.5	550 488
 G-KENG 1/1-200	G-KEN G 1/1-60	Cubetas Gastronorm, fondo, paredes y esquinas perforadas, agujeros de 4 mm Ø, con asas.	* 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		* 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	
		* sin agujeros en las esquinas					

Enseres

Artículo		Modelo	N° de pedido		
	Varillas para acoplar cubetas				
	Longitud: 325 mm Longitud: 530 mm con muelle de retención	ST 3 ST 5	550 650 550 651		
	Fondo insertable perforado, agujeros de 10 mm Ø	G-ELB 1/1 G-ELB 1/2 G-ELB 1/4 G-ELB 2/3 G-ELB 1/3	550 645 550 647 550 649 550 646 550 648		
		Parrillas Gastronorm, esmaltadas de ACN 18/10	GR 2/1 GR 1/1 GR 2/3	550 266 550 267 550 049	
			Parrillas Gastronorm, recubiertas de Rilsan	GRR 2/1 GRR 1/1	550 268 550 269
			Dimensiones: 650 x 530 mm Dimensiones: 530 x 325 mm Dimensiones: 354 x 325 mm		
	Dimensiones: 650 x 530 mm Dimensiones: 530 x 325 mm				

Todos los modelos se pueden suministrar directamente desde nuestros almacenes.



isselbaecher
FOOD · SERVICE · EQUIPMENT GMBH

Schlagweg 12 · 35687 Dillenburg - Niederscheld · Telefon: 02771/2656-0 · e-Mail: info@issel.com