

GN-Behälter Größen nach EN 631

Alle Behälter sind aus rostfreiem Chrom-Nickel-Edelstahl mit elektrolytisch polierter (seidenmatt) Oberfläche und somit perfekt geeignet für professionellen Einsatz.

GN-container according to EN 631

All pans are made of chrome/nickel stainless steel with a surface polished by electrolysis (satin-matt) and therefore highly suitable for professional operation.

De conformidad con la norma europea EN 631

Todos los contenedores están fabricados en acero inoxidable cromado/niquelado con su superficie (satinada) pulida por electrolisis lo que la hace altamente apropiado para el uso profesional.

Bacs GN- Conforme à la norme EN 631

Tous les bacs sont fabriqués en inox/chrome/nickel, surface polie électrolythique (satiné). Approprié pour usage professionnel.

Vorteile der rundgeprägten U-Ecken:

- erhöhte Stabilität durch verstärktes Profil
- zielgerechtes und sauberes Ausgießen
- genaue Positionierung der GN-Behälter
- superleichtes Stapeln und Entstapeln
- kein Verklemmen der GN-Behälter
- hohe Stoßfestigkeit durch robuste Konstruktion
- ansprechendes Design und stilvoller Blickfang

Advantages of the round-shaped U-Corners:

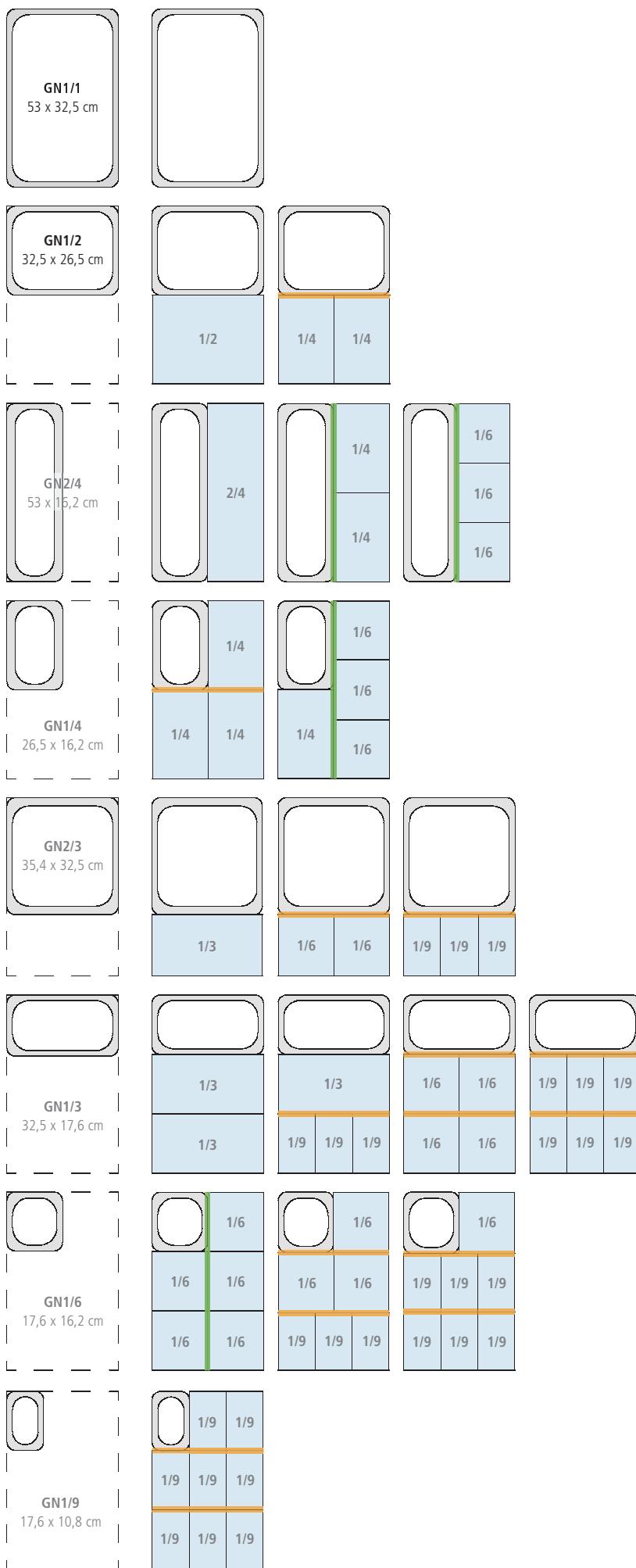
- increased stability due to the unique construction
- clean ladling and pouring
- exact positioning of the containers
- improved shock-resistance
- appealing design
- no seize of the containers

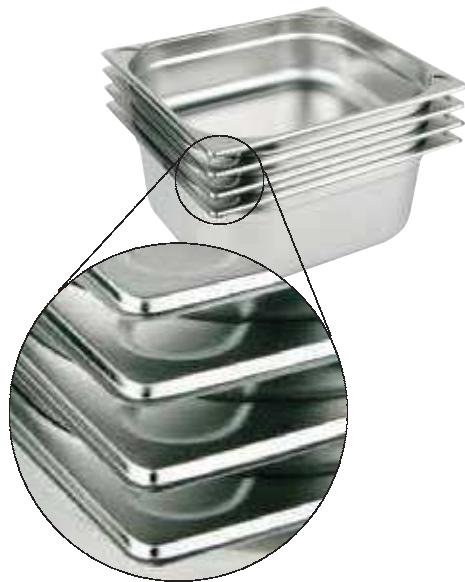
Ventajas de las esquinas en U:

Perfil reforzado que confiere mayor rigidez y resistencia a la cubeta, diseño para verter fácil y limpiamente, fáciles de apilar y desapilar sin que se claven entre sí, construcción más robusta y resistente a los golpes mecánicos, diseño elegante.

Avantages et fonctionnalité des angles en U:

Profil renforcé pour une meilleure consistance et rigidité du récipient, design qui facilite un versage propre et aisément, permet un empilage et déempilage faciles sans que les bacs restent coincés, meilleure résistance aux chocs mécaniques, design élégant.





GastroNorm-Behälter
gastronorm-container
cubetas gastronorm
bacs gastronorme



	GN	↓ mm	ltr.
81000 6	2/1	20	5,0

81095 2	1/1	10	1,25
81100 3	1/1	20	2,5
81101 0	1/1	40	5,0
81109 6	1/1	55	6,5
81102 7	1/1	65	9,0
81104 1	1/1	100	13,25
81106 5	1/1	150	20,0
81108 9	1/1	200	28,0

81200 0	1/2	20	1,0
81201 7	1/2	40	2,0
81209 3	1/2	55	2,8
81202 4	1/2	65	4,0
81204 8	1/2	100	6,0
81206 2	1/2	150	8,75
81208 6	1/2	200	11,65

81300 7	1/3	20	0,75
81302 1	1/3	65	2,5
81304 5	1/3	100	4,0
81306 9	1/3	150	5,7
81308 3	1/3	200	7,0

81400 4	1/4	20	0,5
81401 1	1/4	40	1,0
81402 8	1/4	65	1,8
81404 2	1/4	100	2,8
81406 6	1/4	150	4,0
81408 0	1/4	200	5,5

81602 2	1/6	65	1,0
81604 6	1/6	100	1,6
81606 0	1/6	150	2,4
81608 4	1/6	200	3,0

81502 5	1/9	65	0,6
81504 9	1/9	100	1,0
81506 3	1/9	150	1,5

81700 5	2/3	20	1,5
81701 2	2/3	40	3,0
81702 9	2/3	65	5,5
81704 3	2/3	100	8,4
81706 7	2/3	150	12,5
81707 4	2/3	200	18,0

81800 2	2/4	20	1,2
81801 9	2/4	40	2,4
81802 6	2/4	65	3,6
81804 0	2/4	100	5,6
81806 4	2/4	150	8,7

Vorteile der rundgeprägten U-Ecken:

- erhöhte Stabilität durch verstärktes Profil
- zielgerechtes und sauberes Ausgießen
- genaue Positionierung der GN-Behälter
- superleichtes Stapeln und Entstapeln
- kein Verklemmen der GN-Behälter
- hohe Stoßfestigkeit durch robuste Konstruktion
- ansprechendes Design und stilvoller Blickfang

Advantages of the round-shaped U-Corners:

- increased stability due to the unique construction
- clean ladling and pouring
- exact positioning of the containers
- improved shock-resistance
- appealing design
- no seize of the containers

EN 631 Gastronorm cm

GN2/1	53,0 x 65,0
GN1/1	53,0 x 32,5
GN1/2	32,5 x 26,5
GN1/3	32,5 x 17,6
GN1/4	26,5 x 16,2
GN1/6	17,6 x 16,2
GN1/9	17,6 x 10,8
GN2/3	35,4 x 32,5
GN2/4	53,0 x 16,2



perforierte GN-Behälter
perforated GN-container
cubetas GN perforadas
bacs GN perforés



	GN	↓ mm
81911 5	1/1	40
81907 8	1/1	65
81908 5	1/1	100
81909 2	1/1	150
81910 8	1/1	200
81901 6	1/2	65
81902 3	1/2	100
81903 0	1/2	150
81904 7	1/2	200
81905 4	2/3	65
81906 1	2/3	100



GN-Deckel
GN-lids
tapas GN
couvercles GN



ohne Löffelaussparung
without notched edge for spoons
sin agujero para cucharón
sans espace pour louche

	GN
81195 9	1/1
81295 6	1/2
81395 3	1/3
81495 0	1/4
81695 4	1/6
81591 9	1/9
81795 1	2/3
81895 8	2/4



mit Löffelaussparung
with notched edge for spoons
con agujero para cucharón
avec espace pour louche

81191 1	1/1
81292 5	1/2
81391 5	1/3
81492 9	1/4
81692 3	1/6
81595 7	1/9
81791 3	2/3
81891 0	2/4

mit Löffelaussparung
with notched edge for spoons



Adapter / Zwischensteg adapter adaptador adaptateur



Schiene ermöglicht stabilen Halt von GN-Behältern im Chafing Dish, rostfreier Chrom-Nickel-Edelstahl

for fixing GN pans, chrome / nickel stainless steel

para sujetar las cubetas GN, acero inox

support stable pour les bacs GN

	cm	
81997 9	17,6	längs bei GN 1/9 / lengthwise GN 1/9 longitud GN 1/9 / GN 1/9 dans la longueur
81999 3	32,5	quer bei GN 1/2 / crosswise GN 1/2 de ancho GN 1/2 / GN 1/2 dans la largeur
81998 6	53	längs bei GN 1/1 / lengthwise GN 1/1 longitud GN 1/1 / GN 1/1 dans la longueur

schwappssicherer Deckel



Nicht für Kombidämpfer geeignet!
Max. 100°C

GN Transport-Steck-Deckel GN-lid with silicone seal tapa GN hermética con junta couvercle GN hermétique avec joint



Silikondichtung, Griffmulde und Loch gegen Unterdruck, nicht für Kombidämpfer geeignet, nicht für ≤ 65 mm tiefe GN-Behälter

silicone joint, flat handle, vent to compensate for pressure, not usable for steam oven, not usable for ≤ 65 mm depth GN-pans

junta de silicona, asa empotrada, válvula para compensar la presión, no se puede utilizar en hornos de vapor, ni para cubetas de altura ≤ 65 mm

joint silicone, anse encastrée, valve pour compenser la pression, ne pas utiliser pour les fours à vapeur ni pour les bacs hauteur ≤ 65 mm

	GN
80023 6	1/1
80024 3	1/2
80025 0	1/3
80026 7	1/4
80027 4	1/6



in 3 Tiefen erhältlich
65, 100 und 150 mm

GN-Behälter mit Fallgriff GN-pans with falling handles GN cubetas con asas abatibles bacs GN avec anses abattantes



runder ergonomischer Fallgriff

round ergonomic handles

asas redondeadas ergonómicas

anses ergonomiques arrondies

	GN	↓ mm	ltr.
82502 4	1/1	65	9
82504 8	1/1	100	14
82506 2	1/1	150	21
82508 6	1/2	65	4
82510 9	1/2	100	6,5
82512 3	1/2	150	9,5
82514 7	1/3	65	2,5
82516 1	1/3	100	4
82518 5	1/3	150	5,7
82520 8	2/3	65	5,5
82522 2	2/3	100	9
82524 6	2/3	150	13

GN-Deckel mit Ausschnitt
passend zu GN-Behältern
mit Fallgriff.



GN-Deckel mit Ausschnitt
GN-lid with cut out
tapa para cubetas GN
couvercle pour bacs GN



	GN
82526 0	1/1
82528 4	1/2
82530 7	1/3
82532 1	2/3



GN-Deckel, luftdicht
GN-cover, airtight
tapa GN hermética
couvercle hermétique GN



temperaturbeständig -40°C bis +95°C
temperature resistance from -40°C up to +95°C
resistente a temperaturas entre - 40°C hasta + 95°C
apte pour température entre - 40°C et + 95°C

	GN
80021 2	1/1
80022 9	1/2

GN1/1 und
GN1/2



88248

Antihaft GN-Konvektomatenblech
GN-convention oven trays - non stick
cubeta GN antiadherente para hornos de convección
bac GN anti-adhérent pour fours à convection



Oberfläche mit schwarzer Antihaftbeschichtung, schwere Qualität
coated black non stick, heavy quality
interior con revestimiento antiadherente negro, alta calidad
revêtement intérieur antiadhérent noir, haute qualité

	GN	□ cm	↑ cm
88246 1	1/1	53,0 x 32,5	2
88247 8	1/1	53,0 x 32,5	4
88248 5	1/1	53,0 x 32,5	6,5
88249 2	1/2	26,5 x 32,5	1
88250 8	1/2	26,5 x 32,5	2

GN1/1



88245

GN-Konvektomatenblech - Emailliert
GN-convention oven trays - enamelled
cubeta GN esmaltada para hornos de convección
bac GN émaillé pour fours à convection



beidseitig beschichtet mit schwarzer Granit-Emaille, gelochte Ecken, schwere Qualität
both sides coated with black granite enamel, perforated rim corners, heavy gauge
chapa de hierro esmaltada por ambas caras, color granito negro, borde con ángulos perforados,
alta calidad
plaque acier émaillé intérieur et extérieur, granité noir, bord perforé dans les angles, qualité
renforcée

	GN	□ cm	↑ cm
88244 7	1/1	53 x 32,5	2
88144 0	1/1	53 x 32,5	4
88245 4	1/1	53 x 32,5	6,5