

Cubetas Gastronorm

Detalles



GN Inoxidable

- Inox 18/10
- Chapa pulida satinada.
- Bordes que aportan una mayor robustez contra impactos y caídas.
- Radios interiores que facilitan la limpieza, el almacenamiento y apilado.



GN Inoxidable Fondo Difusor

- Inox 18/10
- Cubetas con fondo difusor: únicas, adaptadas a la cocción en placas de inducción mediante fondo sándwich (inox-alu-inox)



GN Copoliester Sin Bisfenol-A

- Totalmente libre de BPA.
- Resisten temperaturas de -40 °C hasta +90 °C
- Excelente transparencia y resistencia a los impactos.
- Ideales para almacenar productos en cámaras frigoríficas de preparación.
- Apilables.



GN Policarbonato

- Superficies lisas para facilitar su limpieza.
- El texturizado en la parte inferior evita ralladas.
- Resisten temperaturas de -40 °C hasta +100 °C
- Cuerpo irrompible en condiciones normales como caídas o impactos. Graduaciones en sistema métrico y americano grabadas en los laterales para una visualización fácil del volumen.
- Utilización: Almacenamiento de productos a granel, ingredientes varios en neveras o cámaras frigoríficas. Ideales para presentación en buffets fríos.
- Ahorro de espacio: Las únicas cubetas del mercado totalmente apilables entre si.



GN Polipropileno

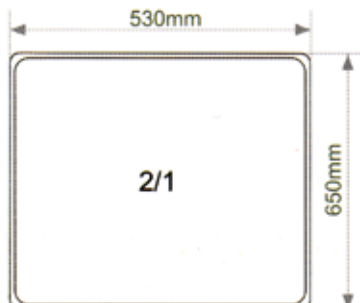
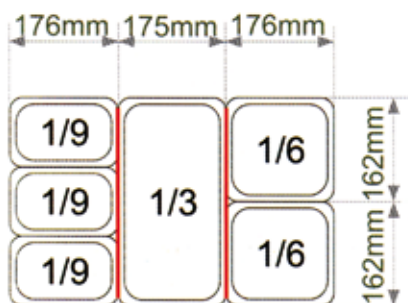
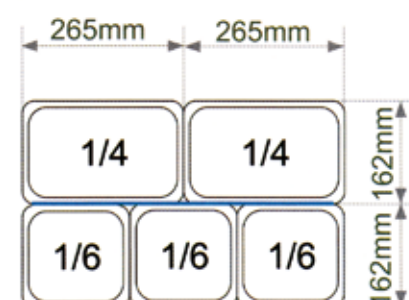
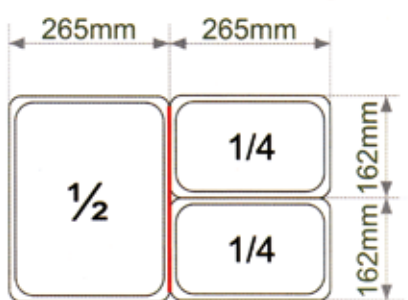
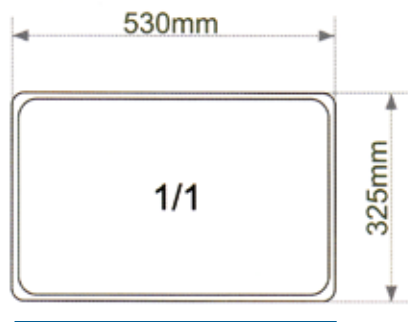
- El texturizado en la parte inferior evita ralladas.
- Resisten temperaturas de - 40 °C hasta + 90 °C
- Graduaciones en sistema métrico y americano grabadas en los laterales para una visualización fácil del volumen.
- Utilización: Almacenamiento de productos a granel, ingredientes varios en neveras o cámaras frigoríficas.
- Ideal para transporte y cocción en microondas.
- Ahorro de espacio: Las únicas cubetas del mercado totalmente apilables entre si.

	Presentación	Robustez	Almacenamiento	Baño María	Temperatura	Horno	Microondas	Cocción	Inducción	Transporte en caliente
INOX 18/10	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✗	✓
INOX 18/10 FONDO DIFUSOR	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✗	✓	✓	✓
SIN BISFENOL-A	✓	✓	✓	✓	90 °C (máx.)	✗	✓	✗	✗	80 °C (máx.)
POLICARBONATO	✓	✓	✓	✓	100 °C (máx.)	100 °C (máx.)	✓	✗	✗	90 °C (máx.)
POLIPROPILENO	✓	✓	✓	✗	90 °C (máx.)	✗	✓	✗	✗	✗

✓ Recomendado ✓ Aceptable ✗ No recomendable

Cubetas Gastronorm

Combinaciones

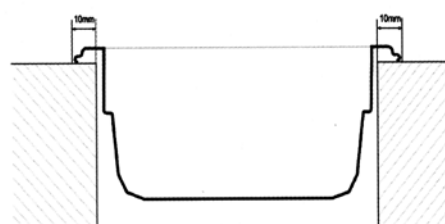
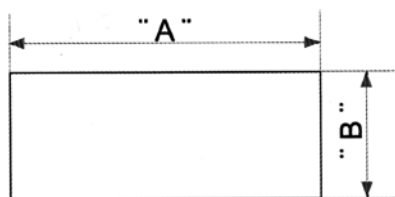


Perfiles divisorios



Medidas de encaste

Modelo	"A"	"B"
2/1	630	510
1/1	510	305
2/3	333	305
1/2	305	245
1/3	305	155
1/4	245	142
1/6	156	142
1/9	156	88



Cubetas Gastronorm



Gastronorm inox 18/10 gama ECO

Grosor: 0,6 mm (menos de 150 mm fondo) 0,7 mm (150 mm fondo o más) y 0,8 mm (2/1 GN)

 1/1 530 x 325 mm		H mm	Litros	€	 1/3 325 x 175 mm		H mm	Litros	€
	GN.407	20	3	16,93		GN.446	20	0,9	6
	GN.408	40	5,1	17,56		GN.447	40	1,5	8,23
	GN.472	55	7,3	17,80		GN.425	65	2,5	9,03
	GN.409	65	9,2	18,77		GN.426	100	4,1	12,68
	GN.410	100	14,2	20,03		GN.427	150	5,8	15,50
	GN.411	150	21,3	31,37		GN.428	200	7,9	17,80
GN.412	200	28,4	44,52						
 2/3 353 x 325 mm		H mm	Litros	€	 1/4 265 x 162 mm		H mm	Litros	€
	GN.413	20	1,7	9,80		GN.448	20	0,5	5
	GN.414	40	3,1	13		GN.429	65	1,8	7,90
	GN.415	65	5,6	14,40		GN.430	100	2,8	8,80
	GN.416	100	9,1	17,60		GN.431	150	4,1	16,04
	GN.417	150	13,2	26,96		GN.432	200	5,6	15,40
GN.418	200	18,3	33,70						
 1/2 325 x 265 mm		H mm	Litros	€	 1/6 176 x 162 mm		H mm	Litros	€
	GN.419	20	1,2	9,28		GN.433	65	1	4,91
	GN.420	40	2	9,70		GN.434	100	1,6	7
	GN.421	65	4,1	10		GN.435	150	2,4	11,97
	GN.422	100	6,6	14,57		GN.436	200	3,5	14,40
GN.423	150	9,7	19,07						
GN.424	200	12,7	28,27	 1/9 176 x 108 mm		H mm	Litros	€	
					GN.437	65	0,6	3,70	
				GN.438	100	1	5,96		

Tapas Gastronorm inox 18/10 gama ECO

Solo compatible gama ECO

	GN	€	
	GN.475	1/1	16,72
	GN.478	2/3	16
	GN.476	1/2	9,46
	GN.479	1/3	9,85
	GN.477	1/4	9,74
	GN.480	1/6	6
GN.481	1/9	5	

Tapas Gastronorm polipropileno

Adaptable a todo tipo de cubetas

	GN	€	
	GN.211	1/1	9,69
	GN.212	1/2	6,49
	GN.213	1/3	5,07
	GN.214	1/4	4,59
	GN.215	1/6	3,71
	GN.216	1/9	3,64

Cubetas Gastronorm

Gastronorm inox 18/10

Grosor: entre 0,7 y 0,8 mm(2/1 GN)



2/1
650 x 530 mm

	H mm	Litros	€
GN.1	20	6,5	45,53
GN.2	40	12	53
GN.3	65	18,8	60,78
GN.4	100	28,9	72,28
GN.5	150	43,1	94,72
GN.6	200	58,4	117,94



1/3
325 x 175 mm

	H mm	Litros	€
GN.46	20	0,9	14,14
GN.47	40	1,5	15,20
GN.25	65	2,5	16,86
GN.26	100	4,1	20,67
GN.27	150	5,8	34,60
GN.28	200	7,9	38,90



1/1
530 x 325 mm

	H mm	Litros	€
GN.7	20	3	22,47
GN.8	40	5,1	24,76
GN.72	55	7,3	25,28
GN.9	65	9,2	27,14
GN.10	100	14,2	35,80
GN.11	150	21,3	51,08
GN.12	200	28,4	60,16



1/4
265 x 162 mm

	H mm	Litros	€
GN.48	20	0,5	11,26
GN.29	65	1,8	15
GN.30	100	2,8	18,02
GN.31	150	4,1	24,90
GN.32	200	5,6	35,50



2/3
353 x 325 mm

	H mm	Litros	€
GN.13	20	1,7	19,60
GN.14	40	3,1	25,26
GN.15	65	5,6	30,40
GN.16	100	9,1	36,64
GN.17	150	13,2	48,96
GN.18	200	18,3	66,47



1/6
176 x 162 mm

	H mm	Litros	€
GN.33	65	1	14,12
GN.34	100	1,6	16,90
GN.35	150	2,4	25,02
GN.36	200	3,5	32,96



1/9
176 x 108 mm

	H mm	Litros	€
GN.37	65	0,6	10,66
GN.38	100	1	15,30



1/2
325 x 265 mm

	H mm	Litros	€
GN.19	20	1,2	14,38
GN.20	40	2	17,72
GN.21	65	4,1	20,90
GN.22	100	6,6	25,74
GN.23	150	9,7	31,52
GN.24	200	12,7	41,92

Asas móviles. Añadir ASM a la referencia de la cubeta elegida.

ASM.1 **5,10 €**



Asas fijas. Añadir ASF a la referencia de la cubeta elegida.

ASF.1 **13,60 €**



Tapas Gastronorm inox 18/10



Tapa estándar

	GN	€
GN.39	1/1	27,46
GN.40	2/3	23,34
GN.41	1/2	15,16
GN.42	1/3	13,24
GN.43	1/4	10,52
GN.44	1/6	8,74
GN.45	1/9	7,62



Tapa con cierre hermético

	GN	€
GN.82	1/1	91,74
GN.87	2/3	75,89
GN.83	1/2	70,88
GN.84	1/3	58,68
GN.85	1/4	52,44
GN.86	1/6	52,38



Tapa con orificio para asas fijas o móviles

	GN	€
GN.88	1/1	34,40
GN.93	2/3	21,42
GN.89	1/2	19,18
GN.90	1/3	16,72
GN.91	1/4	13,32
GN.92	1/6	11,06



Tapa con orificio para cucharón

	GN	€
GN.94	1/1	38,38
GN.99	2/3	22,48
GN.95	1/2	20,14
GN.96	1/3	17,56
GN.97	1/4	14
GN.98	1/6	11,60

Cubetas Gastronorm

Gastronorm inox **18/10** perforadas



2/1
650 x 530 mm

	H mm	€
GN.66	20*	65,72
GN.74	40*	69,50
GN.75	65*	88,16
GN.76	100**	109,18
GN.77	150**	149,68
GN.78	200**	183,38



2/3
353 x 325 mm

	H mm	€
GN.80	20*	30,60
GN.56	40*	33,86
GN.57	65*	41,64
GN.58	100**	59,26
GN.59	150**	79,62
GN.60	200**	85,56



1/1
530 x 325 mm

	H mm	€
GN.79	20*	39,76
GN.50	40*	45,56
GN.51	55*	46,44
GN.52	65*	49,80
GN.53	100**	66
GN.54	150**	97,24
GN.55	200**	111,90



1/2
325 x 265 mm

	H mm	€
HO.180	20*	94
GN.62	65*	36,70
GN.63	100**	45,12
GN.64	150**	61,06
GN.65	200**	86,86

* Fondo perforado
** Fondo y laterales perforados

Gastronorm con fondo difusor



Con fondo difusor
Las cubetas gastronorm más especializadas del mercado.

Cubetas **con fondo difusor**
Únicas, adaptadas a la cocción en placas de inducción mediante fondo sandwich (inox-alu-inox).



1/1
530 x 325 mm

	H mm	Litros	€
GN.147	40	5,1	75,51
GN.148	65	9,2	85,44
GN.149	100	14,2	122,77



1/2
325 x 265 mm

	H mm	Litros	€
GN.150	40	2	60,15
GN.151	65	4,1	66,95
GN.152	100	6,6	84,83



1/1
530 x 325 mm

Con asas

	H mm	Litros	€
GN.255	100	14,2	149,40



1/2
325 x 265 mm

Con asas

	H mm	Litros	€
GN.256	100	6,1	103,36



Cubetas Gastronorm

(Bajo pedido)

Gastronorm policarbonato



1/1
530 x 325 mm

	H mm	Litros	€
GN.159	65	8,7	15,78
GN.160	100	13,3	23,26
GN.161	150	19,6	23,90
GN.162	200	25,5	33,63



1/4
265 x 162 mm

	H mm	Litros	€
GN.171	65	1,65	6,94
GN.172	100	2,46	8,81
GN.173	150	3,47	10,13



1/2
325 x 265 mm

	H mm	Litros	€
GN.163	65	4	10,71
GN.164	100	6	13,26
GN.165	150	8,7	17,14
GN.166	200	11,2	21,83



1/6
176 x 162 mm

	H mm	Litros	€
GN.174	65	0,95	5,41
GN.175	100	1,4	6,12
GN.176	150	1,95	7,48



1/3
325 x 175 mm

	H mm	Litros	€
GN.167	65	2,35	7,51
GN.168	100	3,5	9,49
GN.169	150	5	12,14
GN.170	200	6,35	15,54



1/9
176 x 108 mm

	H mm	Litros	€
GN.177	65	0,54	5,03
GN.178	100	0,77	6,60



Tapa

	GN	€
GN.179	1/1	16,56
GN.180	1/2	7,38
GN.181	1/3	6,60
GN.182	1/4	5,17
GN.183	1/6	4,20
GN.184	1/9	4,11



Fondo perforado

	GN	€
GN.185	1/1	13,26
GN.186	1/2	5,78
GN.187	1/3	5,60
GN.188	1/4	4,59
GN.189	1/6	2,55

Gastronorm polipropileno



1/1
530 x 325 mm

	H mm	Litros	€
GN.191	65	8,7	12,92
GN.192	100	13,3	11,66
GN.193	150	19,6	17,03
GN.194	200	25,5	21,49



1/4
265 x 162 mm

	H mm	Litros	€
GN.203	65	1,65	4,22
GN.204	100	2,46	4,59
GN.205	150	3,47	5,30



1/2
325 x 265 mm

	H mm	Litros	€
GN.195	65	4	7,75
GN.196	100	6	8,47
GN.197	150	8,7	10,23
GN.198	200	11,2	11,83



1/6
176 x 162 mm

	H mm	Litros	€
GN.206	65	0,95	3,16
GN.207	100	1,4	3,50
GN.208	150	1,95	4,59



1/3
325 x 175 mm

	H mm	Litros	€
GN.199	65	2,35	5,17
GN.200	100	3,5	5,88
GN.201	150	5	7,04
GN.202	200	6,35	8,81



1/9
176 x 108 mm

	H mm	Litros	€
GN.209	65	0,54	4,11
GN.210	100	0,77	4,59



Tapa adaptable a todo tipo de cubetas Ascaso

	GN	€
GN.211	1/1	9,69
GN.212	1/2	6,49
GN.213	1/3	5,07
GN.214	1/4	4,59
GN.215	1/6	3,71
GN.216	1/9	3,64



Fondo perforado

	GN	€
GN.217	1/1	9,66
GN.218	1/2	4,45
GN.219	1/3	3,60
GN.220	1/4	3,50
GN.221	1/6	2,31

Cubetas Gastronorm

(Bajo pedido)

Gastronorm copoliéster sin Bisfenol-A



1/1
530 x 325 mm

	H mm	Litros	€
GN.226	65	8,7	20,60
GN.227	100	13,3	30,29
GN.228	150	19,6	36,82



1/6
176 x 162 mm

	H mm	Litros	€
GN.238	65	0,95	7,14
GN.239	100	1,40	8,02
GN.241	150	1,95	10,71



1/2
325 x 265 mm

	H mm	Litros	€
GN.229	65	4	13,50
GN.230	100	6	16,66
GN.231	150	8,7	21,42



1/9
176 x 108 mm

	H mm	Litros	€
GN.242	65	0,54	7,28
GN.243	100	0,77	8,70



1/3
325 x 175 mm

	H mm	Litros	€
GN.232	65	2,35	9,83
GN.233	100	3,5	13,57
GN.234	150	5	15,95



Tapa

	GN	Litros	€
GN.244	1/1	18,7	22,27
GN.245	1/2	9,7	11,56
GN.246	1/3	7,5	8,91
GN.247	1/4	5,9	7,04
GN.248	1/6	5,2	6,19
GN.249	1/9	4,65	5,54



1/4
265 x 162 mm

	H mm	Litros	€
GN.235	65	1,65	9,83
GN.236	100	2,46	11,49
GN.237	150	3,47	13,26



Fondo perforado

	GN	Litros	€
GN.250	1/1	15	17,85
GN.251	1/2	6,55	7,79
GN.252	1/3	6,05	7,21
GN.253	1/4	5,2	6,19
GN.254	1/6	2,9	3,47

Cubetas GastroVac

(Bajo pedido)



Sistema GastroVac para el envasado al vacío

Envasado

Sistema GastroVac. Permite realizar el vacío fuera de la cámara de la envasadora, utilizando recipientes normalizados Gastronorm especiales para envasado al vacío o nuestros contenedores especiales.

Un correcto envasado eliminará totalmente el oxígeno, retardando el doble o el triple de tiempo el deterioro de los alimentos.

Manipulación

Facilidad en repetir la operación cuantas veces sea necesario.
Flexibilidad en el uso de alimentos envasados con este sistema.
Fácil apertura de la válvula de cierre.
Comodidad para el transporte de alimentos.



Cubetas GastroVac

	Altura	Recipiente GastroVac	Tapa con junta de silicona y válvula
1/1	200 mm	EN.55 146 €	EN.62 120 €
	150 mm	EN.56 130 €	
	100 mm	EN.57 98 €	
1/2	150 mm	EN.58 68 €	EN.63 72 €
	100 mm	EN.59 58 €	
1/3	150 mm	EN.60 52 €	EN.64 64 €
	100 mm	EN.61 38 €	



Especiales para realizar el vacío directamente en su interior. (No es necesario bolsas ni gas inerte).

De acero inoxidable de gran grosor y tapas reforzadas de policarbonato, para asegurar la máxima calidad en el vacío.

Complementos Gastronorm

Fondos perforados para cubetas



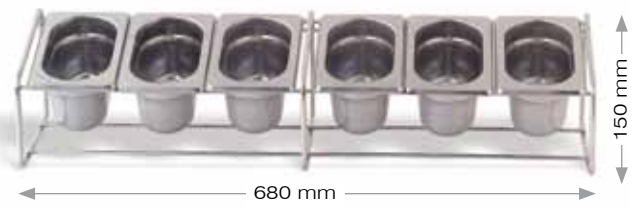
	Mod	€
GN.131	2/1	111,64
GN.132	1/1	48,78
GN.133	2/3	46,28
GN.134	1/2	31,32
GN.135	1/3	24,82
GN.136	1/4	20,80

Perfiles divisorios para realizar cualquier composición con las cubetas



	Mod	L cm	€
GN.137	1/1	53	9,38
GN.138	1/2	32,5	6,68

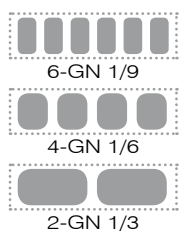
Presentadores cubetas GN, adaptable también a cubetas GN policarbonato y polipropileno



En profundidades 65 y 100 mm

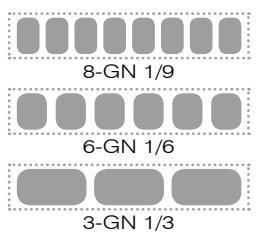


Permiten sostener:



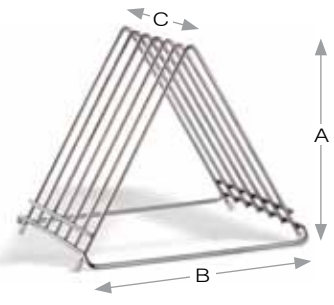
	Descripción	€
GN.139	Soporte solo	63,16
GN.140	6 GN 1/9 65 mm	200,46
GN.141	6 GN 1/9 100 mm	216,99
GN.142	4 GN 1/6 65 mm	142,32
GN.143	4 GN 1/6 100 mm	159,40

Permiten sostener:



	Descripción	€
GN.225	Soporte solo	151,57

Soporte para 6 tapas GN
Distancia entre varillas 2,5 cm.



	A/B/C cm	€
GN.146	27/31/27	41,94

Gastronorm vitrina mostrador



GN.47	15,20
--------------	--------------

Bandeja vitrina GN 1/3 (325x175)

Tapas Gastronorm polipropileno

Adaptable a todo tipo de cubetas



Tapa adaptable a todo tipo de cubetas Ascaso

	H mm	€
GN.211	1/1	9,69
GN.212	1/2	6,49
GN.213	1/3	5,07
GN.214	1/4	4,59
GN.215	1/6	3,71
GN.216	1/9	3,64

Estanterías Aluminio y polietileno

Concebidas para resistir a una temperatura de -30 °C a +75 °C, es el producto ideal para el equipamiento de cámaras frías.

La estructura en aluminio anodizado ofrece una accesibilidad total para un almacenaje óptimo.

Los niveles se ajustan fácilmente gracias a los pretaladros dispuestos cada 150 mm para optimizar los volúmenes de almacenaje.

En versión móvil las estanterías están equipadas con ruedas montadas en fábrica.

Las estanterías con fondo de 360 y 560 admiten bandejas Gastronorm: GN 1/1 - GN 2/3 - GN 1/2 - GN 1/3



DIMENSIONES

A	657 - 777 - 897 - 957 - 1077 - 1197 - 1317 - 1497 - 1617 - 1737
B	360 - 460 - 560
C	1675 - 2100/200 (Solo bancadas)



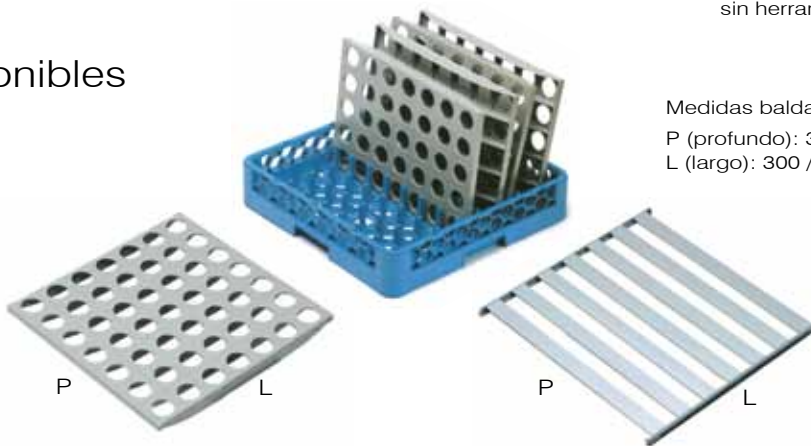
Fácil y rápido de montar sin herramientas

Baldas disponibles

(Aptas para lavavajillas)

Polietileno:

Material plástico sin porosidad para que no pueda penetrar ningún tipo de gérmenes. No es contaminante y es reciclable. Soportan hasta 120 kg por metro lineal.



Medidas baldas:

P (profundo): 330 / 430 / 530 mm
L (largo): 300 / 420 mm

Duralinox:

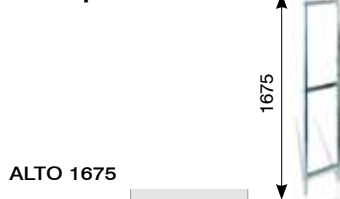
Aleación ligera análoga al aluminio, mucho menos corrosiva y más resistente que el acero. Además lleva un tratamiento anodizado de 20 micras. Soportan hasta 120 kg por metro lineal.

MONTAJE SIN HERRAMIENTAS



ES.1680 Soporte parrilla.

Composición



ALTO 1675

	Fondo	
ES1668	360 mm	69,37 €
ES1669	460 mm	73,62 €
ES1670	560 mm	78,46 €

ALTO 2100

	Fondo	
ES1671	360 mm	85,45 €
ES1672	460 mm	92,14 €
ES1673	560 mm	99,08 €

Angulares



	Fondo	
ES1677	360 mm	10,73 €
ES1678	460 mm	12,56 €
ES1679	560 mm	14,27 €

Escalerilla de 200 mm para bancadas



	Fondo	
ES1674	360 mm	18 €
ES1675	460 mm	21 €
ES1676	560 mm	24 €