

RÉCIPIENTS GASTRONORM

La qualité et la fonctionnalité ont la préférence.

Avec un programme étendu de récipients Gastronorm, B.PRO a une solution pour chaque tâche imaginable dans l'exploitation journalière d'une grande cuisine. Parmi plus de 200 modèles différents, vous trouverez certainement vous aussi la variante appropriée.



Récipients Gastronorm B.PRO

Récipients Gastronorm B.PRO Buffet Line	16
Récipients Gastronorm B.PRO, acier inoxydable	17
Couvercles Gastronorm, acier inoxydable	22
Récipients Gastronorm, polycarbonate	24
Couvercles Gastronorm, polycarbonate	25
Fonds perforés, polycarbonate	25
Tôles Gastronorm	26
Récipients Gastronorm B.PRO, acier inoxydable, perforés	27
Éléments de cuisson Gastronorm, acier inoxydable, perforés	28
Accessoires pour récipients Gastronorm	29

Qualité "Made in Germany"

Pour une durée de vie extra longue dans les conditions sévères de la cuisine: plus de 60 ans d'expérience dans la fabrication de récipients GN sont le garant de la qualité supérieure de B.PRO:

- Robustesse, stabilité de forme et résistance à la corrosion, en acier inoxydable (AISI 304)
- Rigidité supplémentaire grâce à une empreinte périphérique des bords
- Finition de haute qualité avec des arêtes sans ébarbures
- Nettoyage simple et hygiène parfaite grâce à une surface lisse sans pores et à de grands rayons des coins et du fond

Chaque pièce peut être commandée à l'unité et est livrable dans les plus brefs délais.



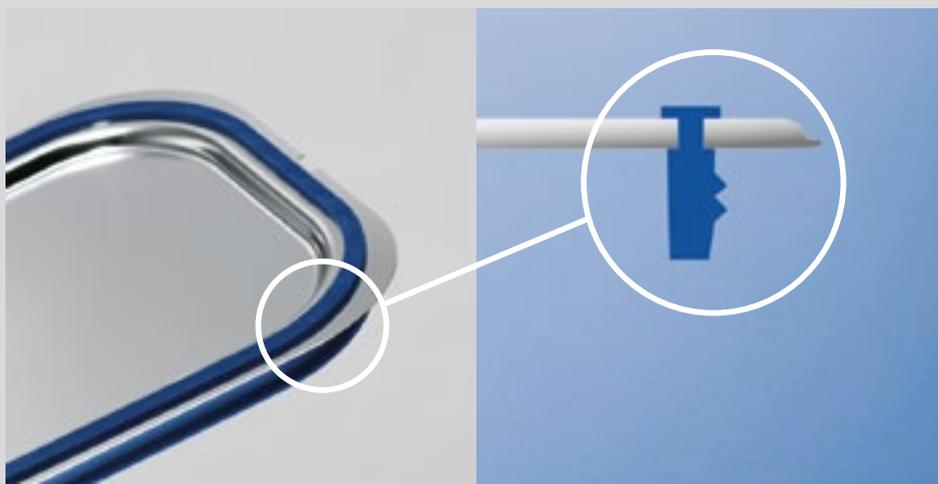
GN-B, des poignées en forme d'étrier pour une manipulation optimale



B.PRO Buffet Line

Les récipients Gastronorm noirs à caractère noble sont disponibles pour une présentation des repas particulièrement attrayante. Insensibles et hygiéniques, ils font des repas un délicieux pôle d'attraction.





Le couvercle d'étanchéité Gastronorm GDD

Grâce au joint mécanique, la liaison entre le couvercle en acier inoxydable et le joint silicone résiste durablement. Le joint reste dans le couvercle et ne tombe pas dans la soupe.



La galerie GDD

est la solution idéale pour le rangement, le séchage, le transport et la mise à disposition corrects de couvercles Gastronorm avec joint mécanique.



SW 10 x 6-3 BASIC GDD



La dimension gastronomique
Le modèle de base éprouvé en inox.



Toujours bien en main
Des poignées en forme d'étrier pour une manipulation optimale.



Facile à voir
Polycarbonate transparent pour le stockage et le transport de repas froids.



Cuisson saine
Des perforations pour étuver et cuire en douceur.



Croustillant et croquant
Emaillage granit pour rôtir et cuire au four.



GN-BUF
Pour une présentation des repas particulièrement appétissante.

Intelligemment combiné: les sets Gastronorm prêts à l'usage pour votre étuveur combiné.

Les 3 sets Gastronorm pour votre étuveur combiné avec récipients, tôles et grilles au format Gastronorm vous offrent l'équipement de base GN parfait pour presque toutes les tailles d'étuveurs combinés – à un prix d'ensemble particulièrement avantageux.



Set GN Classic

(L'étuveur combiné n'est pas compris dans la livraison)



Mis à sec

Des tablettes de rayonnage pour l'égouttement des aliments lavés.



Voir plus grand

Les petits récipients sont amenés à la dimension 1/1 à l'aide de barres de séparation.



Simplement inséré

A l'aide de grilles, même les récipients non-Gastronorm deviennent transportables.

Plus de confusion possible: Récipients Gastronorm B.PRO avec votre logo ou le nom de votre société.

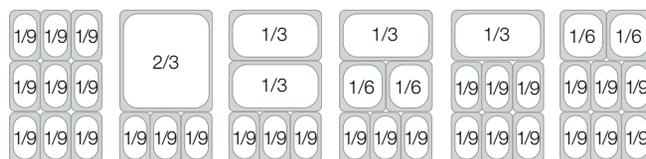
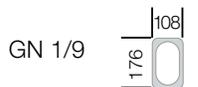
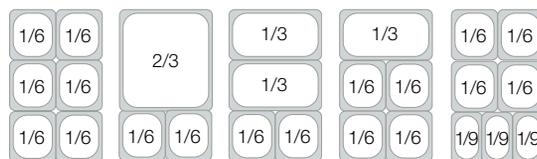
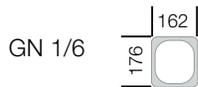
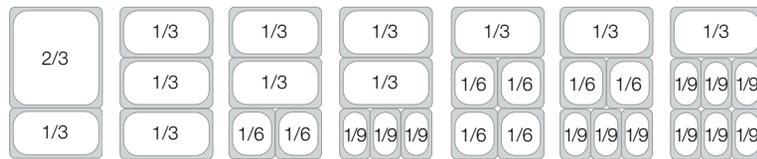
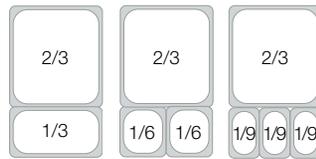
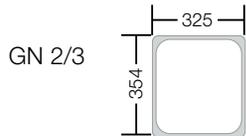
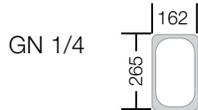
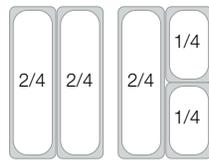
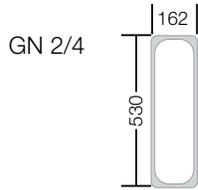
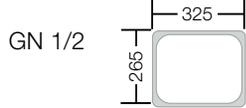
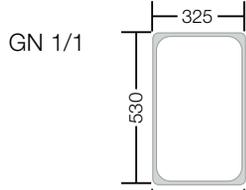
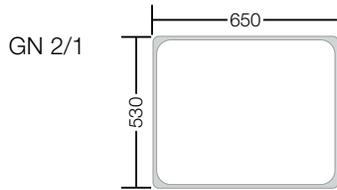


- Pour presque tous les récipients et couvercles Gastronorm B.PRO en acier inoxydable et pour Buffet Line
- Déjà à partir de 1 exemplaire
- Texte individuel (p. ex. nom de la société) ou logo selon vos indications
- Inscription au laser bien lisible et de haute qualité
- Durable et résistant au lave-vaisselle

Prix sur demande

Récipients Gastronorm B.PRO – dimensions et leurs possibilités de combinaison

Tous les récipients Gastronorm sont conformes à la norme européenne EN 631



Profondeurs GN

20 mm

40 mm

55 mm

65 mm

100 mm

150 mm

200 mm

Pour une présentation des repas particulièrement appétissante

Récipients Gastronorm B.PRO Buffet Line, noir

- Tous les récipients Gastronorm sont conformes à la norme européenne EN 631
- Revêtement émaillé de haute qualité avec surface satinée
- Nettoyage simple grâce à la surface particulièrement lisse
- Plage de température jusqu'à +300 °C
- Convient pour appareils de maintien au chaud à induction



Récipients Gastronorm B.PRO 1/1 Buffet Line, noir

Illustration	Modèle	Profondeur (mm)	Dimensions extérieures L x l (mm)	Largeur libre (mm)	Contenance (litres)	Référence	Prix en € HTVA
	<u>GN-BUF 1/1-20 black</u>	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Cuvette	573 908	
	<u>GN-BUF 1/1-40 black</u>	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	5,1 litres	573 909	
	<u>GN-BUF 1/1-65 black</u>	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,5 litres	573 910	
	<u>GN-BUF 1/1-100 black</u>	100	530 x 325 mm	501 x 296 mm	13,3 litres	573 911	

Récipients Gastronorm B.PRO 1/2 Buffet Line, noir

	<u>GN-BUF 1/2-20 black</u>	20	325 x 265 mm	300 x 240 mm	Cuvette	573 912	
	<u>GN-BUF 1/2-40 black</u>	40	325 x 265 mm	300 x 240 mm	2,3 litres	573 913	
	<u>GN-BUF 1/2-65 black</u>	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,8 litres	573 914	
	<u>GN-BUF 1/2-100 black</u>	100	325 x 265 mm	300 x 240 mm	6,0 litres	573 915	

Récipients Gastronorm B.PRO 2/4 Buffet Line, noir

	<u>GN-BUF 2/4-20 black</u>	20	530 x 162 mm	505 x 137 mm	Cuvette	573 916	
	<u>GN-BUF 2/4-40 black</u>	40	530 x 162 mm	505 x 137 mm	2,3 litres	573 917	
	<u>GN-BUF 2/4-65 black</u>	65	530 x 162 mm	505 x 137 mm	4,0 litres	573 918	
	<u>GN-BUF 2/4-100 black</u>	100	530 x 162 mm	505 x 137 mm	6,0 litres	573 919	

Récipients Gastronorm B.PRO 1/3 Buffet Line, noir

	<u>GN-BUF 1/3-20 black</u>	20	325 x 176 mm	300 x 151 mm	Cuvette	573 920	
	<u>GN-BUF 1/3-40 black</u>	40	325 x 176 mm	300 x 151 mm	1,4 litre	573 921	
	<u>GN-BUF 1/3-65 black</u>	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 litres	573 922	

Récipients Gastronorm B.PRO, acier inoxydable

- Tous les récipients Gastronorm sont conformes à la norme européenne EN 631
- Plage de température -40 °C à +280 °C
- Couvercle avec joint hermétique -40 °C à +180 °C
- Robustesse et stabilité de forme, en acier inoxydable (AISI 304)



Récipients Gastronorm B.PRO 2/1, acier inoxydable

Article	Modèle	Profondeur (mm)	Dimensions extérieures L x l (mm)	Largeur libre (mm)	Contenance (litres)	Référence	Prix en € HTVA
 	<u>GN 2/1-20</u>	20	650 x 530 mm	625 x 505 mm	Plateau	1 550 566	
	<u>GN 2/1-40</u>	40	650 x 530 mm	625 x 505 mm	11,0 litres	1 550 065	
	<u>GN 2/1-65</u>	65	650 x 530 mm	625 x 505 mm	18,4 litres	1 550 593	
	<u>GN 2/1-100</u>	100	650 x 530 mm	625 x 505 mm	28,9 litres	1 550 594	
	<u>GN 2/1-150</u>	150	650 x 530 mm	625 x 505 mm	43,4 litres	1 550 595	
	<u>GN 2/1-200</u>	200	650 x 530 mm	625 x 505 mm	57,7 litres	1 550 596	

Récipients Gastronorm B.PRO 1/1, acier inoxydable

 	<u>GN 1/1-20</u>	20	530 x 325 mm	505 x 300 mm	Plateau	1 550 565		
	<u>GN 1/1-40</u>	40	530 x 325 mm	505 x 300 mm	5,1 litres	1 550 064		
	<u>GN 1/1-55</u>	55	530 x 325 mm	505 x 300 mm	7,2 litres	1 565 845		
	<u>GN 1/1-65</u>	65	530 x 325 mm	505 x 300 mm	8,5 litres	1 550 589		
	<u>GN 1/1-100</u>	100	530 x 325 mm	505 x 300 mm	13,3 litres	1 550 590		
	<u>GN 1/1-150</u>	150	530 x 325 mm	505 x 300 mm	20,0 litres	1 550 591		
	<u>GN 1/1-200</u>	200	530 x 325 mm	505 x 300 mm	26,5 litres	1 550 592		
	Couvercle pour GN 1/1	<u>GD 1/1</u>	Couvercle avec poignée encastrée					550 658
<u>GD-L 1/1</u>		Couvercle avec poignée encastrée et évidement pour cuillère					550 677	
<u>GD-F 1/1</u>		Couvercle sans poignée encastrée					564 956	
<u>GDD 1/1</u>		Couvercle avec joint hermétique					1 550 663	
<u>GDS-U 1/1</u>		Couvercle à charnière universel					566 910	
<u>GDS-UL 1/1</u>		Couvercle à charnière universelle avec évidement pour cuillère					566 911	
GN-B 1/1-100 Récipient Gastronorm avec poignées en forme d'étrier  	<u>GN-B 1/1-65</u>	65	530 x 325 mm	505 x 300 mm	8,5 litres	1 555 953		
	<u>GN-B 1/1-100</u>	100	530 x 325 mm	505 x 300 mm	13,3 litres	1 555 952		
	<u>GN-B 1/1-150</u>	150	530 x 325 mm	505 x 300 mm	20,0 litres	1 555 951		
	<u>GN-B 1/1-200</u>	200	530 x 325 mm	505 x 300 mm	26,5 litres	1 555 950		
Couvercle pour GN-B 1/1	<u>GD-B 1/1</u>	Couvercle avec évidement pour poignée et poignée encastrée					550 086	
	<u>GD-BL 1/1</u>	Couvercle avec poignée encastrée et évidement pour cuillère					550 093	
	<u>GDD-B 1/1</u>	Couvercle avec joint hermétique					1 550 075	
	<u>GDS-U 1/1</u>	Couvercle à charnière universel					566 910	
	<u>GDS-UL 1/1</u>	Couvercle à charnière universelle avec évidement pour cuillère					566 911	



Marquage individuel pour presque tous les récipients et couvercles GN en acier inoxydable et pour B.PRO Buffet Line sur demande

Récipients Gastronorm B.PRO, acier inoxydable

- Tous les récipients Gastronorm sont conformes à la norme européenne EN 631
- Plage de température -40 °C à +280 °C
- Couverture avec joint hermétique -40 °C à +180 °C
- Robustesse et stabilité de forme, en acier inoxydable (AISI 304)



Récipients Gastronorm B.PRO 1/2, acier inoxydable

Article	Modèle	Profondeur (mm)	Dimensions extérieures L x l (mm)	Largeur libre (mm)	Contenance (litres)	Référence	Prix en € HTVA
GN 1/2-65 	<u>GN 1/2-20</u>	20	325 x 265 mm	300 x 240 mm	Plateau	1 550 563	
	<u>GN 1/2-40</u>	40	325 x 265 mm	300 x 240 mm	2,3 litres	1 550 063	
	<u>GN 1/2-55</u>	55	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,2 litres	1 565 844	
	<u>GN 1/2-65</u>	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,8 litres	1 550 581	
	<u>GN 1/2-100</u>	100	325 x 265 mm	300 x 240 mm	6,0 litres	1 550 582	
	<u>GN 1/2-150</u>	150	325 x 265 mm	300 x 240 mm	8,9 litres	1 550 583	
	<u>GN 1/2-200</u>	200	325 x 265 mm	300 x 240 mm	11,7 litres	1 550 584	
Couvercle pour GN 1/2	<u>GD 1/2</u>	Couvercle avec poignée encastrée					550 656
	<u>GD-L 1/2</u>	Couvercle avec poignée encastrée et évidement pour cuillère					550 675
	<u>GD-F 1/2</u>	Couvercle sans poignée encastrée					564 957
	<u>GDD 1/2</u>	Couvercle avec joint hermétique					1 550 661
GN-B 1/2-65 Récipient Gastronorm avec poignées en forme d'étrier 	<u>GN-B 1/2-65</u>	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,8 litres	1 555 943	
	<u>GN-B 1/2-100</u>	100	325 x 265 mm	300 x 240 mm	6,0 litres	1 555 942	
	<u>GN-B 1/2-150</u>	150	325 x 265 mm	300 x 240 mm	8,9 litres	1 555 941	
	<u>GN-B 1/2-200</u>	200	325 x 265 mm	300 x 240 mm	11,7 litres	1 555 940	
Couvercle pour GN-B 1/2	<u>GD-B 1/2</u>	Couvercle avec évidement pour poignée et poignée encastrée					550 084
	<u>GD-BL 1/2</u>	Couvercle avec poignée encastrée et évidement pour cuillère					550 091
	<u>GDD-B 1/2</u>	Couvercle avec joint hermétique					1 550 073

Récipients Gastronorm B.PRO 2/4, acier inoxydable

GN 2/4-100 	<u>GN 2/4-20</u>	20	530 x 162 mm	505 x 137 mm	Plateau	1 564 367	
	<u>GN 2/4-40</u>	40	530 x 162 mm	505 x 137 mm	2,3 litres	1 555 821	
	<u>GN 2/4-65</u>	65	530 x 162 mm	505 x 137 mm	4,0 litres	1 555 822	
	<u>GN 2/4-100</u>	100	530 x 162 mm	505 x 137 mm	6,0 litres	1 555 823	
	<u>GN 2/4-150</u>	150	530 x 162 mm	505 x 137 mm	9,0 litres	1 555 824	
Couvercle pour GN 2/4	<u>GD 2/4</u>	Couvercle avec poignée encastrée					556 538
	<u>GD-L 2/4</u>	Couvercle avec poignée encastrée et évidement pour cuillère					564 902
GN-B 2/4-65 Récipient Gastronorm avec poignées en forme d'étrier 	<u>GN-B 2/4-65</u>	65	530 x 162 mm	505 x 137 mm	4,0 litres	1 564 908	
	<u>GN-B 2/4-100</u>	100	530 x 162 mm	505 x 137 mm	6,0 litres	1 564 909	
	<u>GN-B 2/4-150</u>	150	530 x 162 mm	505 x 137 mm	9,0 litres	1 564 910	
Couvercle pour GN-B 2/4	<u>GD-B 2/4</u>	Couvercle avec évidement pour poignée et poignée encastrée					564 904
	<u>GD-BL 2/4</u>	Couvercle avec poignée encastrée et évidement pour cuillère					564 906

Récipients Gastronorm B.PRO, acier inoxydable

- Tous les récipients Gastronorm sont conformes à la norme européenne EN 631
- Plage de température -40 °C à +280 °C
- Couvercle avec joint hermétique -40 °C à +180 °C
- Robustesse et stabilité de forme, en acier inoxydable (AISI 304)



Récipients Gastronorm B.PRO 1/4, acier inoxydable

Article	Modèle	Profondeur (mm)	Dimensions extérieures L x l (mm)	Largeur libre (mm)	Contenance (litres)	Référence	Prix en € HTVA
GN 1/4-150 	<u>GN 1/4-20</u>	20	265 x 162 mm	240 x 137 mm	Plateau	1 550 561	
	<u>GN 1/4-65</u>	65	265 x 162 mm	240 x 137 mm	1,7 litres	1 550 573	
	<u>GN 1/4-100</u>	100	265 x 162 mm	240 x 137 mm	2,7 litres	1 550 574	
	<u>GN 1/4-150</u>	150	265 x 162 mm	240 x 137 mm	4,0 litres	1 550 575	
	<u>GN 1/4-200</u>	200	265 x 162 mm	240 x 137 mm	5,2 litres	1 550 576	
Couvercle pour GN 1/4	<u>GD 1/4</u>	Couvercle avec poignée encastrée					550 654
	<u>GD-L 1/4</u>	Couvercle avec poignée encastrée et évidement pour cuillère					550 673
	<u>GDD 1/4</u>	Couvercle avec joint hermétique					1 550 659
GN-B 1/4-100 Récipient Gastronorm avec poignées en forme d'étrier 	<u>GN-B 1/4-65</u>	65	265 x 162 mm	240 x 137 mm	1,7 litres	1 555 934	
	<u>GN-B 1/4-100</u>	100	265 x 162 mm	240 x 137 mm	2,7 litres	1 555 933	
	<u>GN-B 1/4-150</u>	150	265 x 162 mm	240 x 137 mm	4,0 litres	1 555 932	
	<u>GN-B 1/4-200</u>	200	265 x 162 mm	240 x 137 mm	5,2 litres	1 555 931	
Couvercle pour GN-B 1/4	<u>GD-B 1/4</u>	Couvercle avec évidement pour poignée et poignée encastrée					550 082
	<u>GD-BL 1/4</u>	Couvercle avec poignée encastrée et évidement pour cuillère					550 089
	<u>GDD-B 1/4</u>	Couvercle avec joint hermétique					1 550 071

Récipients Gastronorm B.PRO 2/8, acier inoxydable

GN 2/8-65 	<u>GN 2/8-65</u>	65	325 x 132 mm	300 x 106 mm	1,7 litres	1 555 827	
	<u>GN 2/8-100</u>	100	325 x 132 mm	300 x 106 mm	2,7 litres	1 555 828	
	<u>GN 2/8-150</u>	150	325 x 132 mm	300 x 106 mm	3,8 litres	1 555 829	
Couvercle pour GN 2/8	<u>GD 2/8</u>	Couvercle avec poignée encastrée					550 076
	<u>GD-L 2/8</u>	Couvercle avec poignée encastrée et évidement pour cuillère					550 078



Marquage individuel pour presque tous les récipients et couvercles GN en acier inoxydable et pour B.PRO Buffet Line sur demande

Récipients Gastronorm B.PRO, acier inoxydable

- Tous les récipients Gastronorm sont conformes à la norme européenne EN 631
- Plage de température -40 °C à +280 °C
- Couvercle avec joint hermétique -40 °C à +180 °C
- Robustesse et stabilité de forme, en acier inoxydable (AISI 304)



Récipients Gastronorm B.PRO 2/3, acier inoxydable

Article	Modèle	Profondeur (mm)	Dimensions extérieures L x l (mm)	Largeur libre (mm)	Contenance (litres)	Référence	Prix en € HTVA
 GN 2/3-65	<u>GN 2/3-20</u>	20	354 x 325 mm	329 x 300 mm	Plateau	1 550 564	
	<u>GN 2/3-40</u>	40	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 litres	1 550 066	
	<u>GN 2/3-65</u>	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,4 litres	1 550 585	
	<u>GN 2/3-100</u>	100	354 x 325 mm	329 x 300 mm	8,5 litres	1 550 586	
	<u>GN 2/3-150</u>	150	354 x 325 mm	329 x 300 mm	12,7 litres	1 550 587	
	<u>GN 2/3-200</u>	200	354 x 325 mm	329 x 300 mm	16,7 litres	1 550 588	
Couvercle pour GN 2/3	<u>GD 2/3</u>	Couvercle avec poignée encastrée					550 657
	<u>GD-L 2/3</u>	Couvercle avec poignée encastrée et évidement pour cuillère					550 676
	<u>GDD 2/3</u>	Couvercle avec joint hermétique					1 550 662
 GN-B 2/3-200 Récipient Gastronorm avec poignées en forme d'étrier	<u>GN-B 2/3-65</u>	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,4 litres	1 555 948	
	<u>GN-B 2/3-100</u>	100	354 x 325 mm	329 x 300 mm	8,5 litres	1 555 947	
	<u>GN-B 2/3-150</u>	150	354 x 325 mm	329 x 300 mm	12,7 litres	1 555 946	
	<u>GN-B 2/3-200</u>	200	354 x 325 mm	329 x 300 mm	16,7 litres	1 555 945	
Couvercle pour GN-B 2/3	<u>GD-B 2/3</u>	Couvercle avec évidement pour poignée et poignée encastrée					550 085
	<u>GD-BL 2/3</u>	Couvercle avec poignée encastrée et évidement pour cuillère					550 092
	<u>GDD-B 2/3</u>	Couvercle avec joint hermétique					1 550 074

Récipients Gastronorm B.PRO 1/3, acier inoxydable

 GN 1/3-100	<u>GN 1/3-20</u>	20	325 x 176 mm	300 x 151 mm	Plateau	1 550 562	
	<u>GN 1/3-40</u>	40	325 x 176 mm	300 x 151 mm	1,4 litres	1 550 067	
	<u>GN 1/3-55</u>	55	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,0 litres	1 565 846	
	<u>GN 1/3-65</u>	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 litres	1 550 577	
	<u>GN 1/3-100</u>	100	325 x 176 mm	300 x 151 mm	3,8 litres	1 550 578	
	<u>GN 1/3-150</u>	150	325 x 176 mm	300 x 151 mm	5,5 litres	1 550 579	
	<u>GN 1/3-200</u>	200	325 x 176 mm	300 x 151 mm	7,5 litres	1 550 580	
Couvercle pour GN 1/3	<u>GD 1/3</u>	Couvercle avec poignée encastrée					550 655
	<u>GD-L 1/3</u>	Couvercle avec poignée encastrée et évidement pour cuillère					550 674
	<u>GD-F 1/3</u>	Couvercle sans poignée encastrée					564 961
	<u>GDD 1/3</u>	Couvercle avec joint hermétique					1 550 660
 GN-B 1/3-150 Récipient Gastronorm avec poignées en forme d'étrier	<u>GN-B 1/3-65</u>	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 litres	1 555 938	
	<u>GN-B 1/3-100</u>	100	325 x 176 mm	300 x 151 mm	3,8 litres	1 555 937	
	<u>GN-B 1/3-150</u>	150	325 x 176 mm	300 x 151 mm	5,5 litres	1 555 936	
	<u>GN-B 1/3-200</u>	200	325 x 176 mm	300 x 151 mm	7,5 litres	1 555 935	
Couvercle pour GN-B 1/3	<u>GD-B 1/3</u>	Couvercle avec évidement pour poignée et poignée encastrée					550 083
	<u>GD-BL 1/3</u>	Couvercle avec poignée encastrée et évidement pour cuillère					550 090
	<u>GDD-B 1/3</u>	Couvercle avec joint hermétique					1 550 072

Réipients Gastronorm B.PRO, acier inoxydable

- Tous les réipients Gastronorm sont conformes à la norme européenne EN 631
- Plage de température -40 °C à +280 °C
- Couvercle avec joint hermétique -40 °C à +180 °C
- Robustesse et stabilité de forme, en acier inoxydable (AISI 304)



Réipients Gastronorm B.PRO 1/6, acier inoxydable

Article	Modèle	Profondeur (mm)	Dimensions extérieures L x l (mm)	Largeur libre (mm)	Contenance (litres)	Référence	Prix en € HTVA
GN 1/6-150  	<u>GN 1/6-65</u>	65	176 x 162 mm	151 x 137 mm	1,0 litres	1 550 569	
	<u>GN 1/6-100</u>	100	176 x 162 mm	151 x 137 mm	1,6 litres	1 550 570	
	<u>GN 1/6-150</u>	150	176 x 162 mm	151 x 137 mm	2,2 litres	1 550 571	
	<u>GN 1/6-200</u>	200	176 x 162 mm	151 x 137 mm	3,0 litres	1 550 572	
Couvercle pour GN 1/6	<u>GD 1/6</u>	Couvercle avec poignée encastrée					550 653
	<u>GD-L 1/6</u>	Couvercle avec poignée encastrée et évidement pour cuillère					550 672
	<u>GDD 1/6</u>	Couvercle avec joint hermétique					1 550 664
GN-B 1/6-150 Réipient Gastronorm avec poignées en forme d'étrier  	<u>GN-B 1/6-65</u>	65	176 x 162 mm	151 x 137 mm	1,0 litres	1 555 930	
	<u>GN-B 1/6-100</u>	100	176 x 162 mm	151 x 137 mm	1,6 litres	1 555 929	
	<u>GN-B 1/6-150</u>	150	176 x 162 mm	151 x 137 mm	2,2 litres	1 555 928	
	<u>GN-B 1/6-200</u>	200	176 x 162 mm	151 x 137 mm	3,0 litres	1 555 927	
Couvercle pour GN-B 1/6	<u>GD-B 1/6</u>	Couvercle avec évidement pour poignée et poignée encastrée					550 081
	<u>GD-BL 1/6</u>	Couvercle avec poignée encastrée et évidement pour cuillère					550 088
	<u>GDD-B 1/6</u>	Couvercle avec joint hermétique					1 550 070

Réipients Gastronorm B.PRO 1/9, acier inoxydable

GN 1/9-100  	<u>GN 1/9-65</u>	65	176 x 108 mm	151 x 83 mm	0,6 litres	1 550 567	
	<u>GN 1/9-100</u>	100	176 x 108 mm	151 x 83 mm	0,9 litres	1 550 568	
Couvercle pour GN 1/9	<u>GD 1/9</u>	Couvercle avec poignée encastrée					550 652
	<u>GD-L 1/9</u>	Couvercle avec poignée encastrée et évidement pour cuillère					550 671



Marquage individuel pour presque tous les réipients et couvercles GN en acier inoxydable et pour B.PRO Buffet Line sur demande

Couvercles Gastronorm, acier inoxydable, pour récipients Gastronorm

- Tous les récipients Gastronorm sont conformes à la norme européenne EN 631
- Robustesse et stabilité de forme, en acier inoxydable (AISI 304)



Article	Modèle	Désignation	Référence	Prix en € HTVA	
GD 1/1 	<u>GD 1/1</u>	Couvercle avec poignée encastrée	550 658		
	<u>GD 1/2</u>		550 656		
	<u>GD 2/4</u>		556 538		
	<u>GD 1/4</u>		550 654		
	<u>GD 2/8</u>		550 076		
	GD 1/2 		<u>GD 2/3</u>	550 657	
			<u>GD 1/3</u>	550 655	
			<u>GD 1/6</u>	550 653	
			<u>GD 1/9</u>	550 652	
			GD-L 1/1 	<u>GD-L 1/1</u>	Couvercle avec poignée encastrée et évidement pour cuillère
<u>GD-L 1/2</u>	550 675				
<u>GD-L 2/4</u>	564 902				
<u>GD-L 1/4</u>	550 673				
<u>GD-L 2/8</u>	550 078				
<u>GD-L 2/3</u>	550 676				
<u>GD-L 1/3</u>	550 674				
<u>GD-L 1/6</u>	550 672				
<u>GD-L 1/9</u>	550 671				
GDD 1/3 	<u>GDD 1/1</u>	Couvercle avec joint hermétique, plage de température -40 °C à +180 °C		1 550 663	
	<u>GDD 1/2</u>		1 550 661		
	<u>GDD 1/4</u>		1 550 659		
	<u>GDD 2/3</u>		1 550 662		
	<u>GDD 1/3</u>		1 550 660		
	<u>GDD 1/6</u>		1 550 664		

Illustration	Modèle/Désignation	Dimensions L x l x H (mm)	Capacité	Référence	Prix en € HTVA
Galerie GDD 	Galerie GDD pour la conservation, le séchage, le transport et la mise à disposition dans les règles de l'art de couvercles Gastronorm avec joint mécanique, convenant pour chariots de service SW 10 x 6-2, SW 10 x 6-2 BASIC, SW 10 x 6-3 BASIC GDD, Galerie utilisable également sans chariot de service	963 x 496 x 231 mm	30 couvercles pour GN 1/1 ou 60 couvercles pour GN 1/2 ou 90 couvercles pour GN 1/3	574 167	Voir page 114

Couvercles Gastronorm, acier inoxydable, pour récipients Gastronorm

- Tous les récipients Gastronorm sont conformes à la norme européenne EN 631
- Robustesse et stabilité de forme, en acier inoxydable (AISI 304)



Article	Modèle	Désignation	Référence	Prix en € HTVA
	<u>GD-B 1/1</u>	Couvercle avec poignée encastrée pour récipients Gastronorm avec poignées en forme d'étrier	550 086	
	<u>GD-B 1/2</u>		550 084	
	<u>GD-B 2/4</u>		564 904	
	<u>GD-B 1/4</u>		550 082	
	<u>GD-B 2/3</u>		550 085	
	<u>GD-B 1/3</u>		550 083	
	<u>GD-B 1/6</u>		550 081	
	<u>GD-BL 1/1</u>	Couvercle avec poignée encastrée et évidement pour cuillère pour récipients Gastronorm avec poignées en forme d'étrier	550 093	
	<u>GD-BL 1/2</u>		550 091	
	<u>GD-BL 2/4</u>		564 906	
	<u>GD-BL 1/4</u>		550 089	
	<u>GD-BL 2/3</u>		550 092	
	<u>GD-BL 1/3</u>		550 090	
	<u>GD-BL 1/6</u>		550 088	
	<u>GDD-B 1/1</u>	Couvercle avec joint hermétique pour récipients Gastronorm avec poignées en forme d'étrier, plage de température -40 °C à +180 °C	1 550 075	
	<u>GDD-B 1/2</u>		1 550 073	
	<u>GDD-B 1/4</u>		1 550 071	
	<u>GDD-B 2/3</u>		1 550 074	
	<u>GDD-B 1/3</u>		1 550 072	
	<u>GDD-B 1/6</u>		1 550 070	
	<u>GDS-U 1/1</u>	Couvercle à charnière universel pour récipients Gastronorm avec et sans poignées en forme d'étrier	566 910	
	<u>GDS-UL 1/1</u>	Couvercle à charnière universelle avec évidement pour cuillère pour récipients Gastronorm avec et sans poignées en forme d'étrier	566 911	
	<u>GD-F 1/1</u>	Couvercle sans poignée encastrée	564 956	
	<u>GD-F 1/2</u>		564 957	
	<u>GD-F 1/3</u>		564 961	

Récipients Gastronorm B.PRO, polycarbonate

- Tous les récipients Gastronorm sont conformes à la norme européenne EN 631
- Particulièrement adapté au stockage et au transport de repas froids tels que salades et légumes
- Très grande solidité malgré un faible poids : incassables, robustes, indéformables et à longue durée de vie
- Neutres pour l'odeur et le goût
- Convenant pour lave-vaisselle
- Plage de température -40 °C à +100 °C
- Les récipients Gastronorm en polycarbonate ne peuvent pas être mis sous vide



Récipients Gastronorm B.PRO 1/1, polycarbonate

Article	Modèle	Profondeur (mm)	Dimensions extérieures L x l (mm)	Largeur libre (mm)	Contenance (litres)	Référence	Prix en € HTVA
	<u>GN-K 1/1-65</u>	65	530 x 325 mm	502 x 298 mm	9,0 litres	1 551 426	
	<u>GN-K 1/1-100</u>	100			13,3 litres	1 551 427	
	<u>GN-K 1/1-150</u>	150			20,0 litres	1 551 428	
	<u>GN-K 1/1-200</u>	200			26,4 litres	1 551 429	
Couvercle pour GN-K 1/1	<u>GD-K 1/1</u>	Couvercle avec poignée encastrée				551 446	
	<u>GD-KL 1/1</u>	Couvercle avec poignée encastrée et évidement pour cuillère				551 452	
	<u>G-KELB 1/1</u>	Tablette de rayonnage, perforée				1 551 457	

Récipients Gastronorm B.PRO 1/2, polycarbonate

	<u>GN-K 1/2-65</u>	65	325 x 265 mm	298 x 238 mm	4,0 litres	1 551 430	
	<u>GN-K 1/2-100</u>	100			6,2 litres	1 551 431	
	<u>GN-K 1/2-150</u>	150			9,0 litres	1 551 432	
	<u>GN-K 1/2-200</u>	200			11,9 litres	1 551 433	
Couvercle pour GN-K 1/2	<u>GD-K 1/2</u>	Couvercle avec poignée encastrée				551 447	
	<u>GD-KL 1/2</u>	Couvercle avec poignée encastrée et évidement pour cuillère				551 453	
	<u>G-KELB 1/2</u>	Tablette de rayonnage, perforée				1 551 458	

Récipients Gastronorm B.PRO 2/4, polycarbonate

	<u>GN-K 2/4-65</u>	65	530 x 162 mm	502 x 134 mm	3,4 litres	568 227	
	<u>GN-K 2/4-100</u>	100			5,3 litres	568 228	
Couvercle pour GN-K 2/4	<u>GD-K 2/4</u>	Couvercle avec poignée encastrée				568 923	
	<u>GD-KL 2/4</u>	Couvercle avec poignée encastrée et évidement pour cuillère				568 922	

Récipients Gastronorm B.PRO 1/4, polycarbonate

	<u>GN-K 1/4-65</u>	65	265 x 162 mm	238 x 136 mm	1,7 litres	1 551 438	
	<u>GN-K 1/4-100</u>	100			2,6 litres	1 551 439	
	<u>GN-K 1/4-150</u>	150			3,8 litres	1 551 440	
Couvercle pour GN-K 1/4	<u>GD-K 1/4</u>	Couvercle avec poignée encastrée				1 551 449	
	<u>GD-KL 1/4</u>	Couvercle avec poignée encastrée et évidement pour cuillère				1 551 455	

Récipients Gastronorm B.PRO 1/3, polycarbonate

	<u>GN-K 1/3-65</u>	65	325 x 176 mm	300 x 150 mm	2,5 litres	1 551 434	
	<u>GN-K 1/3-100</u>	100			3,8 litres	1 551 435	
	<u>GN-K 1/3-150</u>	150			5,6 litres	1 551 436	
	<u>GN-K 1/3-200</u>	200			7,1 litres	1 551 437	
Couvercle pour GN-K 1/3	<u>GD-K 1/3</u>	Couvercle avec poignée encastrée				1 551 448	
	<u>GD-KL 1/3</u>	Couvercle avec poignée encastrée et évidement pour cuillère				1 551 454	

Récipients Gastronorm B.PRO, polycarbonate

- Tous les récipients Gastronorm sont conformes à la norme européenne EN 631
- Particulièrement adapté au stockage et au transport de repas froids tels que salades et légumes
- Très grande solidité malgré un faible poids : incassables, robustes, indéformables et à longue durée de vie
- Neutres pour l'odeur et le goût
- Convenant pour lave-vaisselle
- Plage de température -40 °C à +100 °C
- Les récipients Gastronorm en polycarbonate ne peuvent pas être mis sous vide



Récipients Gastronorm B.PRO 1/6, polycarbonate

Article	Modèle	Profondeur (mm)	Dimensions extérieures L x l (mm)	Largeur libre (mm)	Contenance (litres)	Référence	Prix en € HTVA
GN-K 1/6-150 	<u>GN-K 1/6-65</u>	65	176 x 162 mm	153 x 139 mm	1,1 litres	1 551 441	
	<u>GN-K 1/6-100</u>	100			1,6 litres	1 551 442	
	<u>GN-K 1/6-150</u>	150			2,3 litres	1 551 443	
Couvercle pour GN-K 1/6	<u>GD-K 1/6</u>	Couvercle avec poignée encastrée				1 551 450	
	<u>GD-KL 1/6</u>	Couvercle avec poignée encastrée et évidement pour cuillère				1 551 456	

Récipients Gastronorm B.PRO 1/9, polycarbonate

Article	Modèle	Profondeur (mm)	Dimensions extérieures L x l (mm)	Largeur libre (mm)	Contenance (litres)	Référence	Prix en € HTVA
GN-K 1/9-100 	<u>GN-K 1/9-65</u>	65	176 x 108 mm	150 x 83 mm	0,6 litres	1 551 444	
	<u>GN-K 1/9-100</u>	100			0,9 litres	1 551 445	
Couvercle pour GN-K 1/9	<u>GD-K 1/9</u>	Couvercle avec poignée encastrée				1 551 451	

Couvercles Gastronorm, polycarbonate, pour récipients Gastronorm

- Plage de température -40 °C à +100 °C
- Tous les récipients Gastronorm sont conformes à la norme européenne EN 631
- Compatible avec les récipients Gastronorm B.PRO en acier inoxydable



Article	Modèle	Désignation	Référence	Prix en € HTVA
GD-K 1/4 	<u>GD-K 1/1</u>	Couvercle avec poignée encastrée	551 446	
	<u>GD-K 1/2</u>		551 447	
	<u>GD-K 2/4</u>		568 923	
	<u>GD-K 1/4</u>		1 551 449	
	<u>GD-K 1/3</u>		1 551 448	
	<u>GD-K 1/6</u>		1 551 450	
	<u>GD-K 1/9</u>		1 551 451	
GD-KL 1/3 	<u>GD-KL 1/1</u>	Couvercle avec poignée encastrée et évidement pour cuillère	551 452	
	<u>GD-KL 1/2</u>		551 453	
	<u>GD-KL 2/4</u>		568 922	
	<u>GD-KL 1/4</u>		1 551 455	
	<u>GD-KL 1/3</u>		1 551 454	
	<u>GD-KL 1/6</u>		1 551 456	

Fonds perforés, en polycarbonate

- Plage de température -40 °C à +100 °C



Article	Modèle	Désignation	Dimensions extérieures L x l (mm)	Référence	Prix en € HTVA
G-KELB 1/1 	<u>G-KELB 1/1</u>	Fond perforé, perforation ø 10 mm	467 x 263 mm	1 551 457	
	<u>G-KELB 1/2</u>		265 x 205 mm	1 551 458	

Tôles Gastronorm



Tôles Gastronorm, acier inoxydable, avec bord lisse, modèle renforcé

Article	Modèle	Profondeur (mm)	Dimensions extérieures L x l (mm)	Largeur libre (mm)	Contenance (litres)	Référence	Prix en € HTVA
	<u>BZG 2/1-20</u>	20	650 x 530 mm	623 x 503 mm	Plateau	550 625	
	<u>BZG 1/1-20</u>	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Plateau	550 628	
	<u>BZG 1/1-40</u>	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	4,6 litres	550 629	
	<u>BZG 1/1-65</u>	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,0 litres	550 630	
	<u>BZG 1/2-20</u>	20	325 x 265 mm	300 x 240 mm	Plateau	550 631	
	<u>BZG 1/2-40</u>	40	325 x 265 mm	300 x 240 mm	2,3 litres	550 632	
	<u>BZG 1/2-65</u>	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	4,0 litres	550 633	
	<u>BZG 2/3-20</u>	20	354 x 325 mm	329 x 300 mm	Plateau	550 634	
	<u>BZG 2/3-40</u>	40	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 litres	550 635	
	<u>BZG 2/3-65</u>	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,5 litres	550 636	

Tôles Gastronorm, avec bord lisse, recuit spécial, acier inoxydable

	<u>BZG-G 2/1-20</u>	20	650 x 530 mm	623 x 503 mm	Plateau	550 505	
	<u>BZG-G 1/1-20</u>	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Plateau	550 503	
	<u>BZG-G 1/1-40</u>	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	4,6 litres	550 504	
	<u>BZG-G 1/1-65</u>	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,0 litres	556 081	

Tôles Gastronorm, avec bord lisse, émaillées granit

	<u>GNE 2/1-20</u>	20	650 x 530 mm	623 x 503 mm	Plateau	550 022	
	<u>GNE 2/1-40</u>	40	650 x 530 mm	623 x 503 mm	11,0 litres	550 023	
	<u>GNE 2/1-65</u>	65	650 x 530 mm	623 x 503 mm	17,6 litres	550 024	
	<u>GNE 1/1-20</u>	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Plateau	550 025	
	<u>GNE 1/1-40</u>	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	4,6 litres	550 026	
	<u>GNE 1/1-65</u>	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,0 litres	550 027	
	<u>GNE 2/3-20</u>	20	354 x 325 mm	329 x 300 mm	Plateau	550 046	
	<u>GNE 2/3-40</u>	40	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 litres	550 047	
	<u>GNE 2/3-65</u>	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,5 litres	550 048	

Récipients Gastronorm B.PRO, acier inoxydable, perforés

• Perforation ø 4 mm

* Uniquement fond perforé

** Fond et parois latérale perforés

*** Perçage uniquement sur paroi latérale



Récipients Gastronorm B.PRO 2/1, acier inoxydable, perforés

Article	Modèle	Profondeur (mm)	Dimensions extérieures L x l (mm)	Largeur libre (mm)	Contenance (litres)	Référence	Prix en € HTVA
 	<u>GN-P 2/1-20</u> * recuit spécial	20	650 x 530 mm	625 x 505 mm	Plateau	1 565 993	
	<u>GN-P 2/1-40</u> * recuit spécial	40	650 x 530 mm	625 x 505 mm	11,0 litres	1 565 789	
	<u>GN-P 2/1-65</u> ** recuit spécial	65	650 x 530 mm	625 x 505 mm	18,4 litres	1 565 790	
	<u>GN-P 2/1-100</u> **	100	650 x 530 mm	625 x 505 mm	28,9 litres	1 565 791	

Récipients Gastronorm B.PRO 1/1, acier inoxydable, perforés

 	<u>GN-P 1/1-20</u> * recuit spécial	20	530 x 325 mm	505 x 300 mm	Plateau	1 565 994	
	<u>GN-P 1/1-40</u> *	40	530 x 325 mm	505 x 300 mm	5,1 litres	1 565 794	
	<u>GN-P 1/1-65</u> ***	65	530 x 325 mm	505 x 300 mm	8,5 litres	1 266 386	

Récipients Gastronorm B.PRO 2/3, acier inoxydable, perforés

 	<u>GN-P 2/3-40</u> *	40	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 litres	1 565 799	
	<u>GN-P 2/3-65</u> **	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,4 litres	1 565 800	
	<u>GN-P 2/3-100</u> **	100	354 x 325 mm	329 x 300 mm	8,5 litres	1 565 801	
	<u>GN-P 2/3-150</u> **	150	354 x 325 mm	329 x 300 mm	12,7 litres	1 565 802	
	<u>GN-P 2/3-200</u> **	200	354 x 325 mm	329 x 300 mm	16,7 litres	1 565 803	

Récipients Gastronorm B.PRO 1/3, acier inoxydable, perforés

 	<u>GN-P 1/3-40</u> *	40	325 x 176 mm	300 x 151 mm	1,4 litres	1 565 813	
	<u>GN-P 1/3-65</u> **	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 litres	1 565 814	
	<u>GN-P 1/3-100</u> **	100	325 x 176 mm	300 x 151 mm	3,8 litres	1 565 815	
	<u>GN-P 1/3-150</u> **	150	325 x 176 mm	300 x 151 mm	5,5 litres	1 565 816	
	<u>GN-P 1/3-200</u> **	200	325 x 176 mm	300 x 151 mm	7,5 litres	1 565 817	

Les modèles soulignés sont, en quantités habituelles du commerce, prêts pour l'expédition, en emballage standard, dans les 72 heures (sous réserve d'une vente intermédiaire).

Éléments de cuisson Gastronorm, acier inoxydable, perforés

- Perforation ø 4 mm

* Fond et parois latérale perforés

** Fond, coins et parois latérale perforés

*** Coins et paroi latérale perforés pour l'aération du maintien au chaud des repas dans les soubassements chauffés d'installations de cuisinière



Éléments de cuisson Gastronorm 1/1, acier inoxydable, perforés

Article	Modèle	Profondeur (mm)	Dimensions extérieures L x l (mm)	Largeur libre (mm)	Contenance (litres)	Référence	Prix en € HTVA
	<u>G-KEN 1/1-60 *</u>	60	530 x 325 mm	500 x 295 mm	8,0 litres	550 487	
	<u>G-KEN 1/1-95 **</u>	95	530 x 325 mm	500 x 295 mm	12,5 litres	550 407	
	<u>G-KEN 1/1-145 **</u>	145	530 x 325 mm	500 x 295 mm	19,0 litres	550 486	
	<u>G-KEN 1/1-195 **</u>	195	530 x 325 mm	500 x 295 mm	25,0 litres	550 490	
	<u>G-KEN 1/1-195 ***</u>	195	530 x 325 mm	500 x 295 mm	25,0 litres	574 820	

Éléments de cuisson Gastronorm 1/2, acier inoxydable, perforés

Article	Modèle	Profondeur (mm)	Dimensions extérieures L x l (mm)	Largeur libre (mm)	Contenance (litres)	Référence	Prix en € HTVA
	<u>G-KEN 1/2-60 *</u>	60	325 x 265 mm	295 x 235 mm	3,5 litres	550 488	
	<u>G-KEN 1/2-95 **</u>	95	325 x 265 mm	295 x 235 mm	5,5 litres	550 502	
	<u>G-KEN 1/2-145 **</u>	145	325 x 265 mm	295 x 235 mm	8,3 litres	550 557	
	<u>G-KEN 1/2-195 **</u>	195	325 x 265 mm	295 x 235 mm	11,0 litres	550 558	

Éléments de cuisson Gastronorm 1/1, acier inoxydable, perforés, avec poignées rabattables

Article	Modèle	Profondeur (mm)	Dimensions extérieures L x l (mm)	Largeur libre (mm)	Contenance (litres)	Référence	Prix en € HTVA
	<u>G-KEN G 1/1-60 *</u>	60	530 x 325 mm	500 x 295 mm	8,0 litres	550 970	
	<u>G-KEN G 1/1-95 **</u>	95	530 x 325 mm	500 x 295 mm	12,5 litres	550 971	
	<u>G-KEN G 1/1-145 **</u>	145	530 x 325 mm	500 x 295 mm	19,0 litres	550 972	
	<u>G-KEN G 1/1-195 **</u>	195	530 x 325 mm	500 x 295 mm	25,0 litres	550 973	

Éléments de cuisson Gastronorm 1/2, acier inoxydable, perforés, avec poignées rabattables

Article	Modèle	Profondeur (mm)	Dimensions extérieures L x l (mm)	Largeur libre (mm)	Contenance (litres)	Référence	Prix en € HTVA
	<u>G-KEN G 1/2-95 **</u>	95	325 x 265 mm	295 x 235 mm	5,5 litres	550 967	
	<u>G-KEN G 1/2-145 **</u>	145	325 x 265 mm	295 x 235 mm	8,3 litres	550 968	
	<u>G-KEN G 1/2-195 **</u>	195	325 x 265 mm	295 x 235 mm	11,0 litres	550 969	

Les modèles soulignés sont, en quantités habituelles du commerce, prêts pour l'expédition, en emballage standard, dans les 72 heures (sous réserve d'une vente intermédiaire).

Accessoires pour récipients Gastronorm

Barre de séparation, acier inoxydable

Article	Modèle	Désignation	Diamètre du cadre / nervures intermédiaires (mm)	Dimensions L x l x H (mm)	Référence	Prix en € HTVA
ST 3 	<u>ST 3</u>	Barre de séparation en inox 18/10 pour composition de récipients		325 x 23 mm	550 650	
	<u>ST 3F</u>	Barre de séparation en inox 18/10 pour composition de récipients, avec blocage élastique		325 x 23 mm	566 254	
ST 5F 	<u>ST 5F</u>	Barre de séparation en inox 18/10 pour composition de récipients, avec blocage élastique		530 x 23 mm	550 651	

Grille, acier inoxydable

GR 2/1 	<u>GR 2/1</u>	Grille en inox	ø 6 mm / ø 3 mm	650 x 530 mm	550 266	
	<u>GR 1/1</u>		ø 5 mm / ø 3 mm	530 x 325 mm	550 267	
	<u>GR 1/1 transversal</u>		ø 6 mm / ø 4 mm	530 x 325 mm	572 889	
	<u>GR 2/3</u>		ø 5 mm / ø 3 mm	354 x 325 mm	550 049	

Grille Gastronorm, renforcée

GR 1/1 V 	<u>GR 2/1 V</u>	Grille en acier inoxydable, renforcée	ø 7 mm / ø 4 mm	650 x 530 mm	572 888	
	<u>GR 1/1 V</u>			530 x 325 mm	572 890	

Tablette de rayonnage, acier inoxydable, perforés

G-ELB 1/1 	<u>G-ELB 1/1</u>	Tablette de rayonnage, perforée, perforation ø 10 mm	470 x 265 x 15 mm	550 645	
	<u>G-ELB 1/2</u>		265 x 205 x 15 mm	550 647	
	<u>G-ELB 1/4</u>		205 x 102 x 15 mm	550 649	
	<u>G-ELB 2/3</u>		294 x 265 x 15 mm	550 646	
	<u>G-ELB 1/3</u>		256 x 116 x 15 mm	550 648	

Sets pour étuveur combiné

Modèle	Jeu constitué de				Référence	Prix en € HTVA
	Pcs	Modèle	Désignation	Profondeur		
Set Gastronorm MINI pour étuveur combiné avec 6 tiroirs 2/3 (14 pièces)	4 x	<u>GR 2/3</u>	Grille Gastronorm	--	573 438	
	2 x	GN 2/3-20	Récipient Gastronorm	20 mm		
	1 x	GN 2/3-40	Récipient Gastronorm	40 mm		
	2 x	GN 2/3-65	Récipient Gastronorm	65 mm		
	2 x	GN-P 2/3-40	Récipient Gastronorm, perforé	40 mm		
	2 x	GN-P 2/3-65	Récipient Gastronorm, perforé	65 mm		
	1 x	GNE 2/3-20	Tôle Gastronorm, émaillée granit	20 mm		
Set Gastronorm STARTER pour étuveur combiné avec 6 tiroirs 1/1 (20 pièces)	6 x	<u>GR 1/1</u>	Grille Gastronorm	--	573 439	
	3 x	GN 1/1-20	Récipient Gastronorm	20 mm		
	2 x	GN 1/1-40	Récipient Gastronorm	40 mm		
	3 x	GN 1/1-65	Récipient Gastronorm	65 mm		
	3 x	G-KEN 1/1-60	Élément de cuisson Gastronorm, perforé	60 mm		
	2 x	G-KEN 1/1-95	Élément de cuisson Gastronorm, perforé	95 mm		
	1 x	GNE 1/1-20	Tôle Gastronorm, émaillée granit	20 mm		
Set Gastronorm CLASSIC pour étuveur combiné avec 10 tiroirs 1/1 (33 pièces), (Illustration voir p 13)	10 x	<u>GR 1/1</u>	Grille Gastronorm	--	573 440	
	4 x	GN 1/1-20	Récipient Gastronorm	20 mm		
	3 x	GN 1/1-40	Récipient Gastronorm	40 mm		
	4 x	GN 1/1-65	Récipient Gastronorm	65 mm		
	1 x	GN 1/1-100	Récipient Gastronorm	100 mm		
	4 x	G-KEN 1/1-60	Élément de cuisson Gastronorm, perforé	60 mm		
	4 x	G-KEN 1/1-95	Élément de cuisson Gastronorm, perforé	95 mm		
	2 x	GNE 1/1-20	Tôle Gastronorm, émaillée granit	20 mm		
	1 x	GNE 1/1-40	Tôle Gastronorm, émaillée granit	40 mm		