Gastronorm-Behälter

Gastronorm-Behälter Buffet Line	17
Gastronorm-Behälter, Edelstahl	19
Gastronorm-Deckel, Edelstahl	24
Gastronorm-Behälter, Polycarbonat	26
Gastronorm-Deckel, Polycarbonat	27
Einlegeböden, gelocht, aus Polycarbonat	27
Gastronorm-Bleche	28
Gastronorm-Behälter, Edelstahl, gelocht	29
Gastronorm-Kocheinsätze, Edelstahl, gelocht	30
Zubehör für Gastronorm-Behälter	31

BLANCO Buffet Line
Für eine besonders ansprechende Speisenpräsentation stehen die edlen schwarzen oder weißen Gastronorm-Behälter der Buffet Line zur Verfügung. Unempfindlich und hygienisch machen Sie die Speisen zum leckeren Hingucker.

Qualität und Funktion kommen besser an – BLANCO-Gastronormbehälter

Mit einem umfangreichen Gastronormbehälter-Programm hat BLANCO für alle denkbaren Aufgaben im täglichen Großküchenbetrieb eine Lösung. Sicher werden auch Sie bei über 200 verschiedenen Modellen die passende Ausführung finden.

Der Gastronorm-Dichtungsdeckel GDD
Durch die Formschlussdichtung hält die Verbindung CNS-Deckel und Silikon-Dichtung auf Dauer. Die Dichtung bleibt am Deckel und fällt nicht in die Suppe.

Das Aufsatzgestell GDD
ist die ideale Lösung zum richtigen Aufbewahren, Trocknen, Transportieren und Bereitstellen von Gastronorm-Deckeln mit Formschlussdichtung.

Qualität „Made in Germany“
Für extra lange Lebensdauer im extra harten Küchenalltag: Mehr als 50 Jahre Erfahrung in der Herstellung von GN-Behältern bürgen für extra Qualität von BLANCO:

- Robust, formbeständig und korrosionsbeständig, aus Edelstahl (CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301)
- Extra stabil durch umlaufende Randverprägung
- Hochwertige Verarbeitung, mit gratfreien Kanten
- Leichtes Reinigen und beste Hygiene durch glatte, porenfreie Oberfläche und große Eck- und Bodenradien

Jedes Teil kann ab 1 Stück direkt ab Lager bestellt werden. Und ist in kürzester Zeit lieferbar.

Das Maß der Gastronomie
Das bewährte Basismodell aus CNS.

Immer griffbereit
Bügelgriffe für optimales Handling.

Leicht zu sehen
Die Modelle aus transparentem Polycarbonat.

Gesund gekocht
Perforiert für schonendes Dämpfen und Kochen.

Knusprig und kross
Granit-emailliert zum Braten und Backen.

Clever kombiniert: Die fix und fertigen Gastronorm-Sets für Ihren Kombidämpfer.
Die 3 Gastronorm-Sets für Ihren Kombidämpfer mit Behältern, Blechen und Rosten im Gastronorm-Format bieten Ihnen die perfekte GN-Grundausstattung für fast alle Kombidämpfergrößen – zum besonders vorteilhaften Set-Preis.

Trockengelegt
Einlegeböden zum Abtropfen gewaschener Lebensmittel.

Groß rauskommen
Kleine Behälter werden mit Stegen auf das 1/1-Maß gebracht.

Einfach eingesetzt
Mit Hilfe von Rosten werden auch Behälter außerhalb der Gastronorm transportfähig.

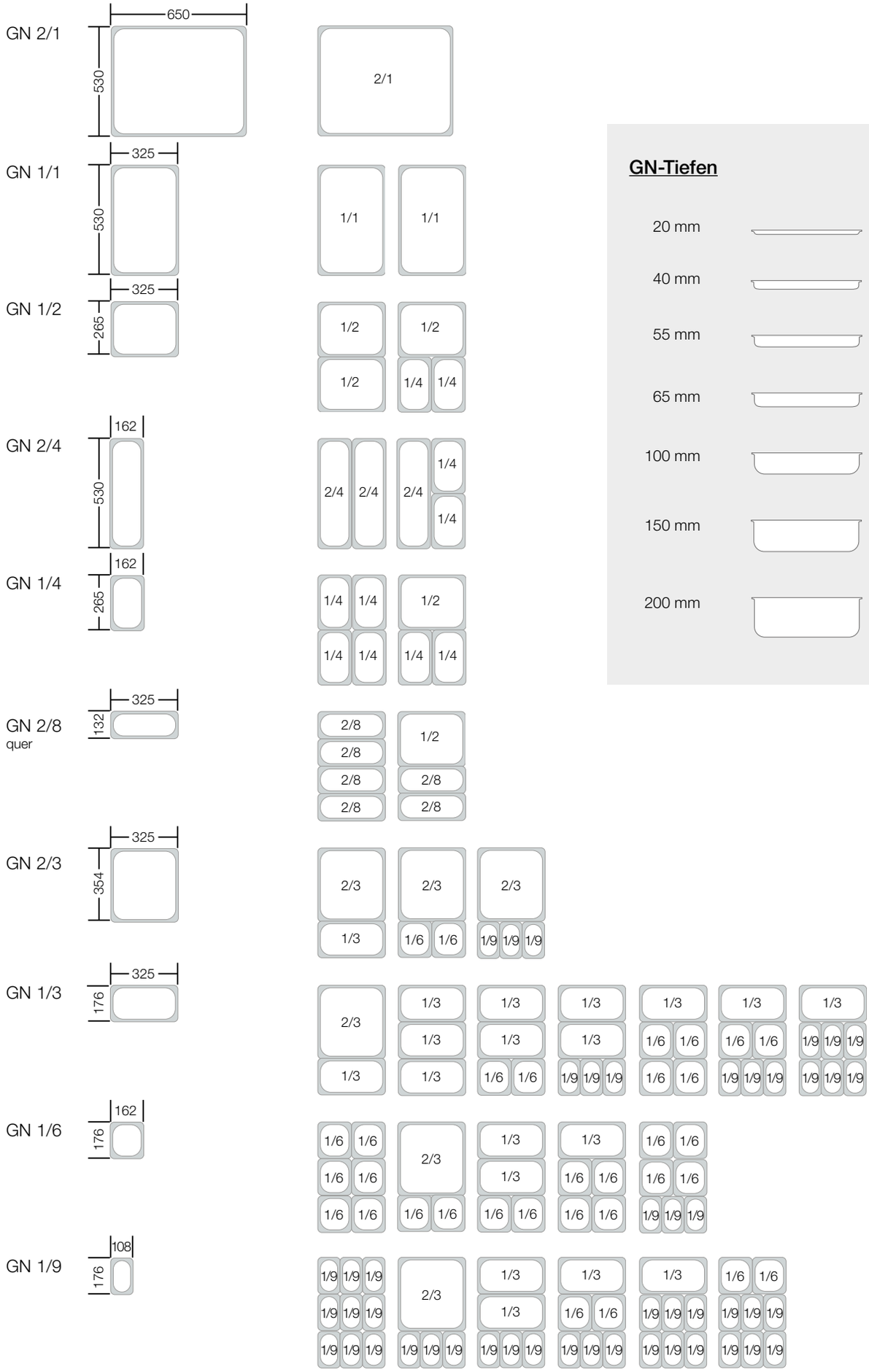
Unverwechselbar: BLANCO Gastronorm-Behälter mit Ihrem Logo oder Firmennamen.

- Für alle BLANCO Gastronorm-Behälter und -Deckel aus Edelstahl und für Buffet Line
- Bereits ab 1 Stück
- Individueller Text (z.B. Firmenname)oder Logo nach Ihren Vorgaben
- Gut lesbare und hochwertige Beschriftung durch Laserung
- Dauerhaft und spülmaschinenfest

Preis auf Anfrage

Gastronorm-Behälter – Maße und ihre Kombinierbarkeit

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631



Gastronorm-Behälter Buffet Line, schwarz

- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Hochwertige Emaille-Beschichtung mit seidenmatter Oberfläche
- Einfache Reinigung durch besonders glatte Oberfläche
- Temperaturbereich bis +300 °C
- Für Induktions-Warmhaltegeräte geeignet

Für eine besonders ansprechende Speisenpräsentation

1/1 Gastronorm-Behälter Buffet Line

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
GN 1/1	GN-BUF 1/1-20 black	Gastronorm-Behälter Buffet Line, schwarz	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Schale	573 908	
	GN-BUF 1/1-40 black		40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	5,1 Liter	573 909	
	GN-BUF 1/1-65 black		65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,5 Liter	573 910	
	GN-BUF 1/1-100 black		100	530 x 325 mm	501 x 296 mm	13,3 Liter	573 911	

1/2 Gastronorm-Behälter Buffet Line

GN 1/2	GN-BUF 1/2-20 black	Gastronorm-Behälter Buffet Line, schwarz	20	325 x 265 mm	300 x 240 mm	Schale	573 912	
	GN-BUF 1/2-40 black		40	325 x 265 mm	300 x 240 mm	2,3 Liter	573 913	
	GN-BUF 1/2-65 black		65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,8 Liter	573 914	
	GN-BUF 1/2-100 black		100	325 x 265 mm	300 x 240 mm	6,0 Liter	573 915	

2/4 Gastronorm-Behälter Buffet Line

GN 2/4	GN-BUF 2/4-20 black	Gastronorm-Behälter Buffet Line, schwarz	20	530 x 162 mm	505 x 137 mm	Schale	573 916	
	GN-BUF 2/4-40 black		40	530 x 162 mm	505 x 137 mm	2,3 Liter	573 917	
	GN-BUF 2/4-65 black		65	530 x 162 mm	505 x 137 mm	4,0 Liter	573 918	
	GN-BUF 2/4-100 black		100	530 x 162 mm	505 x 137 mm	6,0 Liter	573 919	

1/3 Gastronorm-Behälter Buffet Line

GN 1/3	GN-BUF 1/3-20 black	Gastronorm-Behälter Buffet Line, schwarz	20	325 x 176 mm	300 x 151 mm	Schale	573 920	
	GN-BUF 1/3-40 black		40	325 x 176 mm	300 x 151 mm	1,4 Liter	573 921	
	GN-BUF 1/3-65 black		65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 Liter	573 922	

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Gastronorm-Behälter Buffet Line, weiß

- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Hochwertige Emaille-Beschichtung mit seidenmatter Oberfläche
- Einfache Reinigung durch besonders glatte Oberfläche
- Temperaturbereich bis +300 °C
- Für Induktions-Warmhaltegeräte geeignet

Für eine besonders ansprechende Speisenpräsentation

1/1 Gastronorm-Behälter Buffet Line

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
GN 1/1	GN-BUF 1/1-20 white	Gastronorm-Behälter Buffet Line, weiß	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Schale	573 923	
	GN-BUF 1/1-40 white		40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	5,1 Liter	573 924	
	GN-BUF 1/1-65 white		65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,5 Liter	573 925	
	GN-BUF 1/1-100 white		100	530 x 325 mm	501 x 296 mm	13,3 Liter	573 926	

1/2 Gastronorm-Behälter Buffet Line

GN 1/2	GN-BUF 1/2-20 white	Gastronorm-Behälter Buffet Line, weiß	20	325 x 265 mm	300 x 240 mm	Schale	573 927	
	GN-BUF 1/2-40 white		40	325 x 265 mm	300 x 240 mm	2,3 Liter	573 928	
	GN-BUF 1/2-65 white		65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,8 Liter	573 929	
	GN-BUF 1/2-100 white		100	325 x 265 mm	300 x 240 mm	6,0 Liter	573 930	

2/4 Gastronorm-Behälter Buffet Line

GN 2/4	GN-BUF 2/4-20 white	Gastronorm-Behälter Buffet Line, weiß	20	530 x 162 mm	505 x 137 mm	Schale	573 931	
	GN-BUF 2/4-40 white		40	530 x 162 mm	505 x 137 mm	2,3 Liter	573 932	
	GN-BUF 2/4-65 white		65	530 x 162 mm	505 x 137 mm	4,0 Liter	573 933	
	GN-BUF 2/4-100 white		100	530 x 162 mm	505 x 137 mm	6,0 Liter	573 934	

1/3 Gastronorm-Behälter Buffet Line

GN 1/3	GN-BUF 1/3-20 white	Gastronorm-Behälter Buffet Line, weiß	20	325 x 176 mm	300 x 151 mm	Schale	573 935	
	GN-BUF 1/3-40 white		40	325 x 176 mm	300 x 151 mm	1,4 Liter	573 936	
	GN-BUF 1/3-65 white		65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 Liter	573 937	

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Gastronorm-Behälter, Edelstahl

- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Temperaturbereich von –40 bis +280 °C
- Deckel mit Formschlussdichtung von –40 °C bis +180 °C
- Robust und formbeständig, aus Edelstahl (CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301)

2/1 Gastronorm-Behälter, Edelstahl

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
GN 2/1	GN 2/1-20	Gastronorm-Behälter	20	650 x 530 mm	625 x 505 mm	Schale	1 550 566	
	GN 2/1-40		40	650 x 530 mm	625 x 505 mm	11,0 Liter	1 550 065	
	GN 2/1-65		65	650 x 530 mm	625 x 505 mm	18,4 Liter	1 550 593	
	GN 2/1-100		100	650 x 530 mm	625 x 505 mm	28,9 Liter	1 550 594	
	GN 2/1-150		150	650 x 530 mm	625 x 505 mm	43,4 Liter	1 550 595	
	GN 2/1-200		200	650 x 530 mm	625 x 505 mm	57,7 Liter	1 550 596	

1/1 Gastronorm-Behälter, Edelstahl

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
GN 1/1	GN 1/1-20	Gastronorm-Behälter	20	530 x 325 mm	505 x 300 mm	Schale	1 550 565	
	GN 1/1-40		40	530 x 325 mm	505 x 300 mm	5,1 Liter	1 550 064	
	GN 1/1-55		55	530 x 325 mm	505 x 300 mm	7,2 Liter	1 565 845	
	GN 1/1-65		65	530 x 325 mm	505 x 300 mm	8,5 Liter	1 550 589	
	GN 1/1-100		100	530 x 325 mm	505 x 300 mm	13,3 Liter	1 550 590	
	GN 1/1-150		150	530 x 325 mm	505 x 300 mm	20,0 Liter	1 550 591	
	GN 1/1-200		200	530 x 325 mm	505 x 300 mm	26,5 Liter	1 550 592	
Deckel für GN 1/1	GD 1/1	Deckel mit Griffmulde					550 658	
	GD-L 1/1	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 677	
	GD-F 1/1	Deckel ohne Griffmulde					564 956	
	GDD 1/1	Deckel mit Formschlussdichtung					1 550 663	
	GDS-U 1/1	Universal-Scharnierdeckel					566 910	
	GDS-UL 1/1	Universal-Scharnierdeckel mit Löffelaussparung					566 911	
GN-B 1/1	GN-B 1/1-65	Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen	65	530 x 325 mm	505 x 300 mm	8,5 Liter	1 555 953	
	GN-B 1/1-100		100	530 x 325 mm	505 x 300 mm	13,3 Liter	1 555 952	
	GN-B 1/1-150		150	530 x 325 mm	505 x 300 mm	20,0 Liter	1 555 951	
	GN-B 1/1-200		200	530 x 325 mm	505 x 300 mm	26,5 Liter	1 555 950	
Deckel für GN-B 1/1	GD-B 1/1	Deckel mit Griffaussparung und Griffmulde					550 086	
	GD-BL 1/1	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 093	
	GDD-B 1/1	Deckel mit Formschlussdichtung					1 550 075	
	GDS-U 1/1	Universal-Scharnierdeckel					566 910	
	GDS-UL 1/1	Universal-Scharnierdeckel mit Löffelaussparung					566 911	

Individuelle Beschriftung für alle GN-Behälter und -Deckel aus Edelstahl und für Buffet Line auf Anfrage

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Gastronorm-Behälter, Edelstahl

- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Temperaturbereich von –40 bis +280 °C
- Deckel mit Formschlussdichtung von –40 °C bis +180 °C
- Robust und formbeständig, aus Edelstahl (CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301)

1/2 Gastronorm-Behälter, Edelstahl

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
GN 1/2	GN 1/2-20	Gastronorm-Behälter	20	325 x 265 mm	300 x 240 mm	Schale	1 550 563	
	GN 1/2-40		40	325 x 265 mm	300 x 240 mm	2,3 Liter	1 550 063	
	GN 1/2-55		55	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,2 Liter	1 565 844	
	GN 1/2-65		65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,8 Liter	1 550 581	
	GN 1/2-100		100	325 x 265 mm	300 x 240 mm	6,0 Liter	1 550 582	
	GN 1/2-150		150	325 x 265 mm	300 x 240 mm	8,9 Liter	1 550 583	
	GN 1/2-200		200	325 x 265 mm	300 x 240 mm	11,7 Liter	1 550 584	
Deckel für GN 1/2	GD 1/2	Deckel mit Griffmulde					550 656	
	GD-L 1/2	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 675	
	GD-F 1/2	Deckel ohne Griffmulde					564 957	
	GDD 1/2	Deckel mit Formschlussdichtung					1 550 661	
GN-B 1/2	GN-B 1/2-65	Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,8 Liter	1 555 943	
	GN-B 1/2-100		100	325 x 265 mm	300 x 240 mm	6,0 Liter	1 555 942	
	GN-B 1/2-150		150	325 x 265 mm	300 x 240 mm	8,9 Liter	1 555 941	
	GN-B 1/2-200		200	325 x 265 mm	300 x 240 mm	11,7 Liter	1 555 940	
Deckel für GN-B 1/2	GD-B 1/2	Deckel mit Griffaussparung und Griffmulde					550 084	
	GD-BL 1/2	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 091	
	GDD-B 1/2	Deckel mit Formschlussdichtung					1 550 073	

2/4 Gastronorm-Behälter, Edelstahl

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
GN 2/4	GN 2/4-20	Gastronorm-Behälter	20	530 x 162 mm	505 x 137 mm	Schale	1 564 367	
	GN 2/4-40		40	530 x 162 mm	505 x 137 mm	2,3 Liter	1 555 821	
	GN 2/4-65		65	530 x 162 mm	505 x 137 mm	4,0 Liter	1 555 822	
	GN 2/4-100		100	530 x 162 mm	505 x 137 mm	6,0 Liter	1 555 823	
	GN 2/4-150		150	530 x 162 mm	505 x 137 mm	9,0 Liter	1 555 824	
Deckel für GN 2/4	GD 2/4	Deckel mit Griffmulde					556 538	
	GD-L 2/4	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					564 902	
GN-B 2/4	GN-B 2/4-65	Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen	65	530 x 162 mm	505 x 137 mm	4,0 Liter	1 564 908	
	GN-B 2/4-100		100	530 x 162 mm	505 x 137 mm	6,0 Liter	1 564 909	
	GN-B 2/4-150		150	530 x 162 mm	505 x 137 mm	9,0 Liter	1 564 910	
Deckel für GN-B 2/4	GD-B 2/4	Deckel mit Griffaussparung und Griffmulde					564 904	
	GD-BL 2/4	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					564 906	

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Gastronorm-Behälter, Edelstahl

- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Temperaturbereich von –40 bis +280 °C
- Deckel mit Formschlussdichtung von –40 °C bis +180 °C
- Robust und formbeständig, aus Edelstahl (CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301)

1/4 Gastronorm-Behälter, Edelstahl

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
GN 1/4	GN 1/4-20	Gastronorm-Behälter	20	265 x 162 mm	240 x 137 mm	Schale	1 550 561	
	GN 1/4-65		65	265 x 162 mm	240 x 137 mm	1,7 Liter	1 550 573	
	GN 1/4-100		100	265 x 162 mm	240 x 137 mm	2,7 Liter	1 550 574	
	GN 1/4-150		150	265 x 162 mm	240 x 137 mm	4,0 Liter	1 550 575	
	GN 1/4-200		200	265 x 162 mm	240 x 137 mm	5,2 Liter	1 550 576	
Deckel für GN 1/4	GD 1/4	Deckel mit Griffmulde					550 654	
	GD-L 1/4	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 673	
	GDD 1/4	Deckel mit Formschlussdichtung					1 550 659	
GN-B 1/4	GN-B 1/4-65	Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen	65	265 x 162 mm	240 x 137 mm	1,7 Liter	1 555 934	
	GN-B 1/4-100		100	265 x 162 mm	240 x 137 mm	2,7 Liter	1 555 933	
	GN-B 1/4-150		150	265 x 162 mm	240 x 137 mm	4,0 Liter	1 555 932	
	GN-B 1/4-200		200	265 x 162 mm	240 x 137 mm	5,2 Liter	1 555 931	
Deckel für GN-B 1/4	GD-B 1/4	Deckel mit Griffaussparung und Griffmulde					550 082	
	GD-BL 1/4	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 089	
	GDD-B 1/4	Deckel mit Formschlussdichtung					1 550 071	

2/8 Gastronorm-Behälter, Edelstahl

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
GN 2/8	GN 2/8-65	Gastronorm-Behälter	65	325 x 132 mm	300 x 106 mm	1,7 Liter	1 555 827	
	GN 2/8-100		100	325 x 132 mm	300 x 106 mm	2,7 Liter	1 555 828	
	GN 2/8-150		150	325 x 132 mm	300 x 106 mm	3,8 Liter	1 555 829	
Deckel für GN 2/8	GD 2/8	Deckel mit Griffmulde					550 076	
	GD-L 2/8	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 078	

Individuelle Beschriftung für alle GN-Behälter und -Deckel aus Edelstahl und für Buffet Line auf Anfrage

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Gastronorm-Behälter, Edelstahl

- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Temperaturbereich von –40 bis +280 °C
- Deckel mit Formschlussdichtung von –40 °C bis +180 °C
- Robust und formbeständig, aus Edelstahl (CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301)

2/3 Gastronorm-Behälter, Edelstahl

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
GN 2/3	GN 2/3-20	Gastronorm-Behälter	20	354 x 325 mm	329 x 300 mm	Schale	1 550 564	
	GN 2/3-40		40	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 Liter	1 550 066	
	GN 2/3-65		65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,4 Liter	1 550 585	
	GN 2/3-100		100	354 x 325 mm	329 x 300 mm	8,5 Liter	1 550 586	
	GN 2/3-150		150	354 x 325 mm	329 x 300 mm	12,7 Liter	1 550 587	
	GN 2/3-200		200	354 x 325 mm	329 x 300 mm	16,7 Liter	1 550 588	
Deckel für GN 2/3	GD 2/3	Deckel mit Griffmulde					550 657	
	GD-L 2/3	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 676	
	GDD 2/3	Deckel mit Formschlussdichtung					1 550 662	
GN-B 2/3	GN-B 2/3-65	Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,4 Liter	1 555 948	
	GN-B 2/3-100		100	354 x 325 mm	329 x 300 mm	8,5 Liter	1 555 947	
	GN-B 2/3-150		150	354 x 325 mm	329 x 300 mm	12,7 Liter	1 555 946	
	GN-B 2/3-200		200	354 x 325 mm	329 x 300 mm	16,7 Liter	1 555 945	
Deckel für GN-B 2/3	GD-B 2/3	Deckel mit Griffaussparung und Griffmulde					550 085	
	GD-BL 2/3	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 092	
	GDD-B 2/3	Deckel mit Formschlussdichtung					1 550 074	

1/3 Gastronorm-Behälter, Edelstahl

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
GN 1/3	GN 1/3-20	Gastronorm-Behälter	20	325 x 176 mm	300 x 151 mm	Schale	1 550 562	
	GN 1/3-40		40	325 x 176 mm	300 x 151 mm	1,4 Liter	1 550 067	
	GN 1/3-55		55	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,0 Liter	1 565 846	
	GN 1/3-65		65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 Liter	1 550 577	
	GN 1/3-100		100	325 x 176 mm	300 x 151 mm	3,8 Liter	1 550 578	
	GN 1/3-150		150	325 x 176 mm	300 x 151 mm	5,5 Liter	1 550 579	
	GN 1/3-200		200	325 x 176 mm	300 x 151 mm	7,5 Liter	1 550 580	
Deckel für GN 1/3	GD 1/3	Deckel mit Griffmulde					550 655	
	GD-L 1/3	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 674	
	GD-F 1/3	Deckel ohne Griffmulde					564 961	
	GDD 1/3	Deckel mit Formschlussdichtung					1 550 660	
GN-B 1/3	GN-B 1/3-65	Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 Liter	1 555 938	
	GN-B 1/3-100		100	325 x 176 mm	300 x 151 mm	3,8 Liter	1 555 937	
	GN-B 1/3-150		150	325 x 176 mm	300 x 151 mm	5,5 Liter	1 555 936	
	GN-B 1/3-200		200	325 x 176 mm	300 x 151 mm	7,5 Liter	1 555 935	
Deckel für GN-B 1/3	GD-B 1/3	Deckel mit Griffaussparung und Griffmulde					550 083	
	GD-BL 1/3	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 090	
	GDD-B 1/3	Deckel mit Formschlussdichtung					1 550 072	

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Gastronorm-Behälter, Edelstahl

- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Temperaturbereich von –40 bis +280 °C
- Deckel mit Formschlussdichtung von –40 °C bis +180 °C
- Robust und formbeständig, aus Edelstahl (CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301)

1/6 Gastronorm-Behälter, Edelstahl

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
GN 1/6	GN 1/6-65	Gastronorm-Behälter	65	176 x 162 mm	151 x 137 mm	1,0 Liter	1 550 569	
	GN 1/6-100		100	176 x 162 mm	151 x 137 mm	1,6 Liter	1 550 570	
	GN 1/6-150		150	176 x 162 mm	151 x 137 mm	2,2 Liter	1 550 571	
	GN 1/6-200		200	176 x 162 mm	151 x 137 mm	3,0 Liter	1 550 572	
Deckel für GN 1/6	GD 1/6	Deckel mit Griffmulde					550 653	
	GD-L 1/6	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 672	
	GDD 1/6	Deckel mit Formschlussdichtung					1 550 664	
GN-B 1/6	GN-B 1/6-65	Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen	65	176 x 162 mm	151 x 137 mm	1,0 Liter	1 555 930	
	GN-B 1/6-100		100	176 x 162 mm	151 x 137 mm	1,6 Liter	1 555 929	
	GN-B 1/6-150		150	176 x 162 mm	151 x 137 mm	2,2 Liter	1 555 928	
	GN-B 1/6-200		200	176 x 162 mm	151 x 137 mm	3,0 Liter	1 555 927	
Deckel für GN-B 1/6	GD-B 1/6	Deckel mit Griffaussparung und Griffmulde					550 081	
	GD-BL 1/6	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 088	
	GDD-B 1/6	Deckel mit Formschlussdichtung					1 550 070	

1/9 Gastronorm-Behälter, Edelstahl

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
GN 1/9	GN 1/9-65	Gastronorm-Behälter	65	176 x 108 mm	151 x 83 mm	0,6 Liter	1 550 567	
	GN 1/9-100		100	176 x 108 mm	151 x 83 mm	0,9 Liter	1 550 568	
Deckel für GN 1/9	GD 1/9	Deckel mit Griffmulde					550 652	
	GD-L 1/9	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					550 671	

Individuelle Beschriftung für alle GN-Behälter und -Deckel aus Edelstahl und für Buffet Line auf Anfrage

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Gastronorm-Deckel, Edelstahl, für Gastronorm-Behälter

- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Robust und formbeständig, aus Edelstahl (CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301)

Artikel	Modell	Bezeichnung	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
GD 1/1	GD 1/1	Deckel mit Griffmulde	550 658	
	GD 1/2		550 656	
	GD 2/4		556 538	
	GD 1/4		550 654	
	GD 2/8		550 076	
GD 1/2	GD 2/3		550 657	
	GD 1/3		550 655	
	GD 1/6		550 653	
	GD 1/9		550 652	
GD-L 1/2	GD-L 1/1	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung	550 677	
	GD-L 1/2		550 675	
	GD-L 2/4		564 902	
	GD-L 1/4		550 673	
	GD-L 2/8		550 078	
	GD-L 2/3		550 676	
	GD-L 1/3		550 674	
	GD-L 1/6		550 672	
	GD-L 1/9		550 671	
GDD 1/1	GDD 1/1	Deckel mit Formschlussdichtung, Temperaturbereich –40 °C bis +180 °C	1 550 663	
	GDD 1/2		1 550 661	
	GDD 1/4		1 550 659	
	GDD 2/3		1 550 662	
	GDD 1/3		1 550 660	
	GDD 1/6		1 550 664	

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Maße L x B x H (mm)	Kapazität	Best.-Nr.	Preise in € ohne MwSt.
Aufsatzgestell GDD	**Aufsatzgestell GDD**	**Aufsatzgestell** zum sachgerechten Aufbewahren, Trocknen, Transportieren und Bereitstellen von Gastronorm-Deckeln mit Formschlussdichtung, passend für Servierwagen SW 10 x 6-2, SW 10 x 6-2 BASIC, SW 10 x 6-3 BASIC GDD, Aufsatzgestell auch ohne Servierwagen einsetzbar	963 x 496 x 231 mm	30 Deckel für GN 1/1 oder 60 Deckel für GN 1/2 oder 90 Deckel für GN 1/3	**siehe Seite 102**	

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Gastronorm-Deckel, Edelstahl, für Gastronorm-Behälter

- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Robust und formbeständig, aus Edelstahl (CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301)

Artikel	Modell	Bezeichnung	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
GD-B 1/1	GD-B 1/1	Deckel mit Griffmulde für Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen	550 086	
	GD-B 1/2		550 084	
	GD-B 2/4		564 904	
	GD-B 1/4		550 082	
	GD-B 2/3		550 085	
	GD-B 1/3		550 083	
	GD-B 1/6		550 081	
GD-BL 1/1	GD-BL 1/1	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung für Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen	550 093	
	GD-BL 1/2		550 091	
	GD-BL 2/4		564 906	
	GD-BL 1/4		550 089	
	GD-BL 2/3		550 092	
	GD-BL 1/3		550 090	
	GD-BL 1/6		550 088	
GDD-B 2/3	GDD-B 1/1	Deckel mit Formschlussdichtung für Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen, Temperaturbereich –40 °C bis +180 °C	1 550 075	
	GDD-B 1/2		1 550 073	
	GDD-B 1/4		1 550 071	
	GDD-B 2/3		1 550 074	
	GDD-B 1/3		1 550 072	
	GDD-B 1/6		1 550 070	
GDS-U 1/1	GDS-U 1/1	Universal-Scharnierdeckel für Gastronorm-Behälter mit und ohne Bügelgriffe	566 910	
GDS-UL 1/1	GDS-UL 1/1	Universal-Scharnierdeckel mit Löffelaussparung für Gastronorm-Behälter mit und ohne Bügelgriffe	566 911	
GD-F 1/1	GD-F 1/1	Deckel ohne Griffmulde	564 956	
	GD-F 1/2		564 957	
	GD-F 1/3		564 961	

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Gastronorm-Behälter, Polycarbonat

- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Geringes Gewicht bei extrem hoher Stabilität
- Bruchsicher, robust, formstabil und langlebig
- Geruchs- und geschmacksneutral
- Spülmaschinentauglich
- Temperaturbereich –40 °C bis +100 °C
- Die Gastronorm-Behälter aus Polycarbonat sind nicht vakuumierfähig

1/1 Gastronorm-Behälter, Polycarbonat

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
GN-K 1/1	GN-K 1/1-65	Gastronorm-Behälter, Kunststoff	65	530 x 325 mm	502 x 298 mm	9,0 Liter	1 551 426	
	GN-K 1/1-100		100			13,3 Liter	1 551 427	
	GN-K 1/1-150		150			20,0 Liter	1 551 428	
	GN-K 1/1-200		200			26,4 Liter	1 551 429	
Deckel für GN-K 1/1	GD-K 1/1	Deckel mit Griffmulde					551 446	
	GD-KL 1/1	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					551 452	
	G-KELB 1/1	Einlegeboden, gelocht					1 551 457	

1/2 Gastronorm-Behälter, Polycarbonat

GN-K 1/2	GN-K 1/2-65	Gastronorm-Behälter, Kunststoff	65	325 x 265 mm	298 x 238 mm	4,0 Liter	1 551 430	
	GN-K 1/2-100		100			6,2 Liter	1 551 431	
	GN-K 1/2-150		150			9,0 Liter	1 551 432	
	GN-K 1/2-200		200			11,9 Liter	1 551 433	
Deckel für GN-K 1/2	GD-K 1/2	Deckel mit Griffmulde					551 447	
	GD-KL 1/2	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					551 453	
	G-KELB 1/2	Einlegeboden, gelocht					1 551 458	

2/4 Gastronorm-Behälter, Polycarbonat

GN-K 2/4	GN-K 2/4-65	Gastronorm-Behälter, Kunststoff	65	530 x 162 mm	502 x 134 mm	3,4 Liter	568 227	
	GN-K 2/4-100		100			5,3 Liter	568 228	
Deckel für GN-K 2/4	GD-K 2/4	Deckel mit Griffmulde					568 923	
	GD-KL 2/4	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					568 922	

1/4 Gastronorm-Behälter, Polycarbonat

GN-K 1/4	GN-K 1/4-65	Gastronorm-Behälter, Kunststoff	65	265 x 162 mm	238 x 136 mm	1,7 Liter	1 551 438	
	GN-K 1/4-100		100			2,6 Liter	1 551 439	
	GN-K 1/4-150		150			3,8 Liter	1 551 440	
Deckel für GN-K 1/4	GD-K 1/4	Deckel mit Griffmulde					1 551 449	
	GD-KL 1/4	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					1 551 455	

1/3 Gastronorm-Behälter, Polycarbonat

GN-K 1/3	GN-K 1/3-65	Gastronorm-Behälter, Kunststoff	65	325 x 176 mm	300 x 150 mm	2,5 Liter	1 551 434	
	GN-K 1/3-100		100			3,8 Liter	1 551 435	
	GN-K 1/3-150		150			5,6 Liter	1 551 436	
	GN-K 1/3-200		200			7,1 Liter	1 551 437	
Deckel für GN-K 1/3	GD-K 1/3	Deckel mit Griffmulde					1 551 448	
	GD-KL 1/3	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					1 551 454	

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Gastronorm-Behälter, Polycarbonat

- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Geringes Gewicht bei extrem hoher Stabilität
- Bruchsicher, robust, formstabil und langlebig
- Geruchs- und geschmacksneutral
- Spülmaschinentauglich
- Temperaturbereich –40 °C bis +100 °C
- Die Gastronorm-Behälter aus Polycarbonat sind nicht vakuumierfähig

1/6 Gastronorm-Behälter, Polycarbonat

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
GN-K 1/6	GN-K 1/6-65	Gastronorm-Behälter, Kunststoff	65	176 x 162 mm	153 x 139 mm	1,1 Liter	1 551 441	
	GN-K 1/6-100		100			1,6 Liter	1 551 442	
	GN-K 1/6-150		150			2,3 Liter	1 551 443	
Deckel für GN-K 1/6	GD-K 1/6	Deckel mit Griffmulde					1 551 450	
	GD-KL 1/6	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung					1 551 456	

1/9 Gastronorm-Behälter, Polycarbonat

GN-K 1/9	GN-K 1/9-65	Gastronorm-Behälter, Kunststoff	65	176 x 108 mm	150 x 83 mm	0,6 Liter	1 551 444	
	GN-K 1/9-100		100			0,9 Liter	1 551 445	
Deckel für GN-K 1/9	GD-K 1/9	Deckel mit Griffmulde					1 551 451	

Gastronorm-Deckel, Polycarbonat, für Gastronorm-Behälter

- Temperaturbereich –40 °C bis +100 °C
- Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
- Kompatibel zu Gastronorm-Behältern aus Edelstahl

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
GD-K 1/4	GD-K 1/1	Deckel mit Griffmulde	551 446	
	GD-K 1/2		551 447	
	GD-K 2/4		568 923	
	GD-K 1/4		1 551 449	
	GD-K 1/3		1 551 448	
	GD-K 1/6		1 551 450	
	GD-K 1/9		1 551 451	
GD-KL 1/3	GD-KL 1/1	Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung	551 452	
	GD-KL 1/2		551 453	
	GD-KL 2/4		568 922	
	GD-KL 1/4		1 551 455	
	GD-KL 1/3		1 551 454	
	GD-KL 1/6		1 551 456	

Einlegeböden, gelocht, aus Polycarbonat

- Temperaturbereich –40 °C bis +100 °C

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Außenmaße L x B (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
G-KELB 1/1	G-KELB 1/1	Einlegeboden, gelocht, Lochung: ø 10 mm	467 x 263 mm	1 551 457	
	G-KELB 1/2		265 x 205 mm	1 551 458	

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Gastronorm-Bleche

Gastronorm-Bleche, Edelstahl

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
BZG 2/1	BZG 2/1-20	GN-Bleche mit glattem Rand, verstärkte Ausführung	20	650 x 530 mm	623 x 503 mm	Schale	550 625	
	BZG 1/1-20	GN-Bleche mit glattem Rand, verstärkte Ausführung	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Schale	550 628	
	BZG 1/1-40		40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	4,6 Liter	550 629	
	BZG 1/1-65		65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,0 Liter	550 630	
	BZG 1/2-20	GN-Bleche mit glattem Rand, verstärkte Ausführung	20	325 x 265 mm	300 x 240 mm	Schale	550 631	
	BZG 1/2-40		40	325 x 265 mm	300 x 240 mm	2,3 Liter	550 632	
	BZG 1/2-65		65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	4,0 Liter	550 633	
	BZG 2/3-20	GN-Bleche mit glattem Rand, verstärkte Ausführung	20	354 x 325 mm	329 x 300 mm	Schale	550 634	
	BZG 2/3-40		40	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 Liter	550 635	
	BZG 2/3-65		65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,5 Liter	550 636	

Gastronorm-Bleche, Edelstahl, spezial-geglüht

BZG-G 2/1	BZG-G 2/1-20	GN-Bleche mit glattem Rand, spezial-geglüht	20	650 x 530 mm	623 x 503 mm	Schale	550 505	
	BZG-G 1/1-20	GN-Bleche mit glattem Rand, spezial-geglüht	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Schale	550 503	
	BZG-G 1/1-40		40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	4,6 Liter	550 504	
	BZG-G 1/1-65		65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,0 Liter	556 081	

Gastronorm-Bleche, emailliert

GNE 1/1	GNE 2/1-20	GN-Bleche mit glattem Rand, granit-emailliert	20	650 x 530 mm	623 x 503 mm	Schale	550 022	
	GNE 2/1-40		40	650 x 530 mm	623 x 503 mm	11,0 Liter	550 023	
	GNE 2/1-65		65	650 x 530 mm	623 x 503 mm	17,6 Liter	550 024	
	GNE 1/1-20	GN-Bleche mit glattem Rand, granit-emailliert	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Schale	550 025	
	GNE 1/1-40		40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	4,6 Liter	550 026	
	GNE 1/1-65		65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,0 Liter	550 027	
	GNE 2/3-20	GN-Bleche mit glattem Rand, granit-emailliert	20	354 x 325 mm	329 x 300 mm	Schale	550 046	
	GNE 2/3-40		40	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 Liter	550 047	
	GNE 2/3-65		65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,5 Liter	550 048	

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Gastronorm-Behälter, Edelstahl, gelocht

• Lochung: ø 4 mm

2/1 Gastronorm-Behälter, Edelstahl, gelocht

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
GN-P 2/1	GN-P 2/1-20	GN-Behälter, nur Bodenlochung, spezial-geglüht	20	650 x 530 mm	625 x 505 mm	Schale	1 565 993	
	GN-P 2/1-40	GN-Behälter, nur Bodenlochung, spezial-geglüht	40	650 x 530 mm	625 x 505 mm	11,0 Liter	1 565 789	
	GN-P 2/1-65	GN-Behälter, Boden- und Seitenwandlochung, spezial-geglüht	65	650 x 530 mm	625 x 505 mm	18,4 Liter	1 565 790	
	GN-P 2/1-100	GN-Behälter, Boden- und Seitenwandlochung	100	650 x 530 mm	625 x 505 mm	28,9 Liter	1 565 791	

1/1 Gastronorm-Behälter, Edelstahl, gelocht

GN-P 1/1	GN-P 1/1-20	GN-Behälter, nur Bodenlochung, spezial-geglüht	20	530 x 325 mm	505 x 300 mm	Schale	1 565 994	
	GN-P 1/1-40	GN-Behälter, nur Bodenlochung	40	530 x 325 mm	505 x 300 mm	5,1 Liter	1 565 794	

2/3 Gastronorm-Behälter, Edelstahl, gelocht

GN-P 2/3	GN-P 2/3-40	GN-Behälter, nur Bodenlochung	40	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 Liter	1 565 799	
	GN-P 2/3-65	GN-Behälter, Boden- und Seitenwandlochung	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,4 Liter	1 565 800	
	GN-P 2/3-100	GN-Behälter, Boden- und Seitenwandlochung	100	354 x 325 mm	329 x 300 mm	8,5 Liter	1 565 801	
	GN-P 2/3-150	GN-Behälter, Boden- und Seitenwandlochung	150	354 x 325 mm	329 x 300 mm	12,7 Liter	1 565 802	
	GN-P 2/3-200	GN-Behälter, Boden- und Seitenwandlochung	200	354 x 325 mm	329 x 300 mm	16,7 Liter	1 565 803	

1/3 Gastronorm-Behälter, Edelstahl, gelocht

GN-P 1/3	GN-P 1/3-40	GN-Behälter, nur Bodenlochung	40	325 x 176 mm	300 x 151 mm	1,4 Liter	1 565 813	
	GN-P 1/3-65	GN-Behälter, Boden- und Seitenwandlochung	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 Liter	1 565 814	
	GN-P 1/3-100	GN-Behälter, Boden- und Seitenwandlochung	100	325 x 176 mm	300 x 151 mm	3,8 Liter	1 565 815	
	GN-P 1/3-150	GN-Behälter, Boden- und Seitenwandlochung	150	325 x 176 mm	300 x 151 mm	5,5 Liter	1 565 816	
	GN-P 1/3-200	GN-Behälter, Boden- und Seitenwandlochung	200	325 x 176 mm	300 x 151 mm	7,5 Liter	1 565 817	

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Gastronorm-Kocheinsätze, Edelstahl, gelocht

• Lochung: ø 4 mm

* Bodenlochung
** Boden- und Seitenwandlochung
*** Boden-, Eck- und Seitenwandlochung

1/1 Gastronorm-Kocheinsätze, Edelstahl, gelocht

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
G-KEN 1/1	G-KEN 1/1-50 *	Gastronorm-Kocheinsätze, gelocht	50	530 x 325 mm	500 x 295 mm	7,0 Liter	565 940	
	G-KEN 1/1-60 **		60	530 x 325 mm	500 x 295 mm	8,0 Liter	550 487	
	G-KEN 1/1-95 ***		95	530 x 325 mm	500 x 295 mm	12,5 Liter	550 407	
	G-KEN 1/1-145 ***		145	530 x 325 mm	500 x 295 mm	19,0 Liter	550 486	
	G-KEN 1/1-195 ***		195	530 x 325 mm	500 x 295 mm	25,0 Liter	550 490	

1/2 Gastronorm-Kocheinsätze, Edelstahl, gelocht

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
G-KEN 1/2	G-KEN 1/2-60 **	Gastronorm-Kocheinsätze, gelocht	60	325 x 265 mm	295 x 235 mm	3,5 Liter	550 488	
	G-KEN 1/2-95 ***		95	325 x 265 mm	295 x 235 mm	5,5 Liter	550 502	
	G-KEN 1/2-145 ***		145	325 x 265 mm	295 x 235 mm	8,3 Liter	550 557	
	G-KEN 1/2-195 ***		195	325 x 265 mm	295 x 235 mm	11,0 Liter	550 558	

1/1 Gastronorm-Kocheinsätze, Edelstahl, gelocht, mit Klappgriffen

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
G-KEN G 1/1-95	G-KEN G 1/1-60 **	Gastronorm-Kocheinsätze, gelocht, mit Klappgriffen	60	530 x 325 mm	500 x 295 mm	8,0 Liter	550 970	
	G-KEN G 1/1-95 ***		95	530 x 325 mm	500 x 295 mm	12,5 Liter	550 971	
	G-KEN G 1/1-145 ***		145	530 x 325 mm	500 x 295 mm	19,0 Liter	550 972	
	G-KEN G 1/1-195 ***		195	530 x 325 mm	500 x 295 mm	25,0 Liter	550 973	

1/2 Gastronorm-Kocheinsätze, Edelstahl, gelocht, mit Klappgriffen

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt (Liter)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
Ohne Abbildung	G-KEN G 1/2-95 ***	Gastronorm-Kocheinsätze, gelocht, mit Klappgriffen	95	325 x 265 mm	295 x 235 mm	5,5 Liter	550 967	
	G-KEN G 1/2-145 ***		145	325 x 265 mm	295 x 235 mm	8,3 Liter	550 968	
	G-KEN G 1/2-195 ***		195	325 x 265 mm	295 x 235 mm	11,0 Liter	550 969	

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).

Zubehör für Gastronorm-Behälter

Steg, Edelstahl

Abbildung	Modell	Bezeichnung	Durchmesser Rahmen / Zwischenstege (mm)	Maße L x B x H (mm)	Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
ST 3	**ST 3**	Steg aus CNS 18/10 für Behälter-Zusammenstellung		325 x 22 mm	**550 650**	
	ST 3F	Steg aus CNS 18/10 für Behälter-Zusammenstellung, mit Federarretierung		325 x 22 mm	**566 254**	
ST 5F	**ST 5F**	Steg aus CNS 18/10 für Behälter-Zusammenstellung, mit Federarretierung		530 x 22 mm	**550 651**	

Gastronorm-Rost

GR 2/1	**GR 2/1**	Rost aus CNS	ø 5 mm / ø 3 mm	650 x 530 mm	**550 266**	
	GR 1/1	Rost aus CNS	ø 5 mm / ø 3 mm	530 x 325 mm	**550 267**	
	GR 2/3	Rost aus CNS	ø 5 mm / ø 3 mm	354 x 325 mm	**550 049**	
	GRR 2/1	Rost, rilsanbeschichtet	ø 5 mm / ø 3 mm	650 x 530 mm	**550 268**	
	GRR 1/1			530 x 325 mm	**550 269**	

Einlegeboden, Edelstahl, gelocht

G-ELB 1/1	**G-ELB 1/1**	Einlegeboden, gelocht, Lochung: ø 10 mm	470 x 265 x 15 mm	**550 645**	
	G-ELB 1/2		265 x 205 x 15 mm	**550 647**	
	G-ELB 1/4		205 x 102 x 15 mm	**550 649**	
	G-ELB 2/3		294 x 265 x 15 mm	**550 646**	
	G-ELB 1/3		256 x 116 x 15 mm	**550 648**	

Kombidämpfer-Sets

Modell	Set bestehend aus				Best.-Nr.	Preis in € ohne MwSt.
	Stk.	Modell	Bezeichnung	Tiefe		
Gastronorm-Set MINI für Kombidämpfer mit 6 x 2/3 Einschub (14-teilig)	4 x	GR 2/3	Gastronorm-Rost	--	**573 438**	
	2 x	GN 2/3-20	Gastronorm-Behälter	20 mm		
	1 x	GN 2/3-40	Gastronorm-Behälter	40 mm		
	2 x	GN 2/3-65	Gastronorm-Behälter	65 mm		
	2 x	GN-P 2/3-40	Gastronorm-Behälter, gelocht	40 mm		
	2 x	GN-P 2/3-65	Gastronorm-Behälter, gelocht	65 mm		
	1 x	GNE 2/3-20	Gastronorm-Blech, granit-emailliert	20 mm		
Gastronorm-Set STARTER für Kombidämpfer mit 6 x 1/1 Einschub (20-teilig)	6 x	GR 1/1	Gastronorm-Rost	--	**573 439**	
	3 x	GN 1/1-20	Gastronorm-Behälter	20 mm		
	2 x	GN 1/1-40	Gastronorm-Behälter	40 mm		
	3 x	GN 1/1-65	Gastronorm-Behälter	65 mm		
	3 x	G-KEN 1/1-60	Gastronorm-Kocheinsatz, gelocht	60 mm		
	2 x	G-KEN 1/1-95	Gastronorm-Kocheinsatz, gelocht	95 mm		
	1 x	GNE 1/1-20	Gastronorm-Blech, granit-emailliert	20 mm		
Gastronorm-Set CLASSIC für Kombidämpfer mit 10 x 1/1 Einschub (33-teilig)	10 x	GR 1/1	Gastronorm-Rost	--	**573 440**	
	4 x	GN 1/1-20	Gastronorm-Behälter	20 mm		
	3 x	GN 1/1-40	Gastronorm-Behälter	40 mm		
	4 x	GN 1/1-65	Gastronorm-Behälter	65 mm		
	1 x	GN 1/1-100	Gastronorm-Behälter	100 mm		
	4 x	G-KEN 1/1-60	Gastronorm-Kocheinsatz, gelocht	60 mm		
	4 x	G-KEN 1/1-95	Gastronorm-Kocheinsatz, gelocht	95 mm		
	2 x	GNE 1/1-20	Gastronorm-Blech, granit-emailliert	20 mm		
	1 x	GNE 1/1-40	Gastronorm-Blech, granit-emailliert	40 mm		

Die unterstrichenen Modelle stehen in handelsüblichen Mengen, standardmäßig verpackt, innerhalb 48 Stunden zum Versand bereit (Zwischenverkauf vorbehalten).