

Cubetas Gastronorm



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.
- Temp 120°C



GN Inoxidable

- Inox 18% Cromo
- Chapa pulida satinada.
- Bordes que aportan una mayor robustez contra impactos y caídas.
- Radios interiores que facilitan la limpieza, el almacenamiento y apilado.
- Temp 120°C



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)
- Temp 120°C



GN Aluminio Antiadherente

- Especiales para hornos de espesor 3 mm con antiadherente TITANIUM
- Temp 120°C



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.
- Temp 100°C



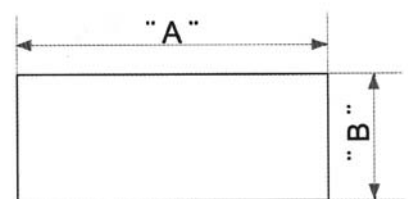
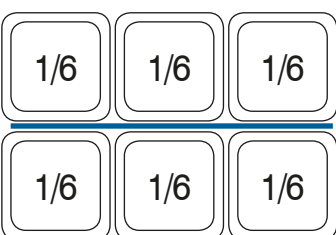
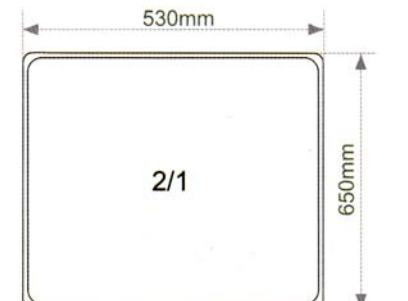
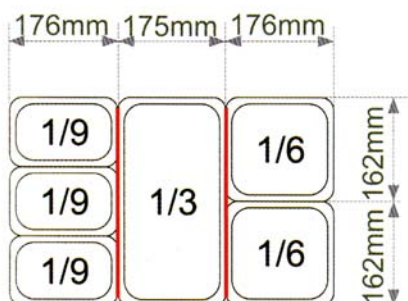
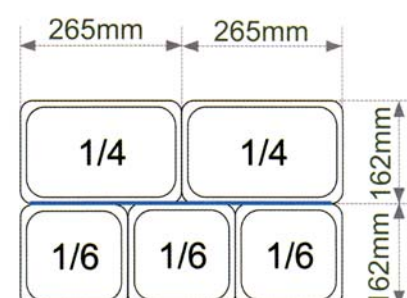
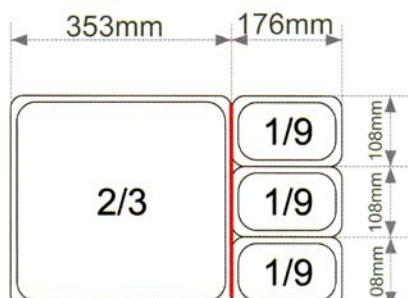
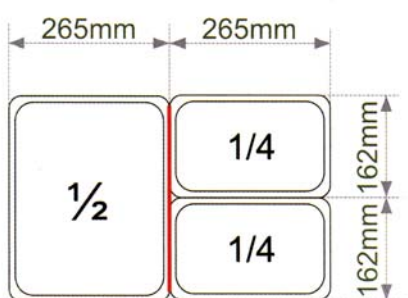
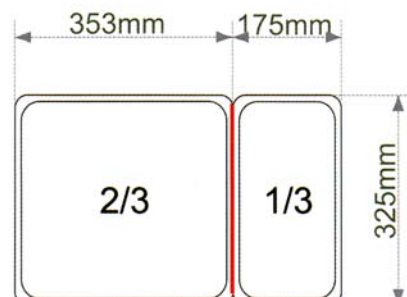
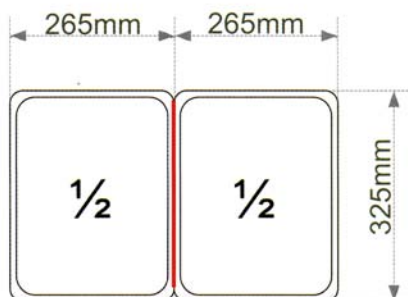
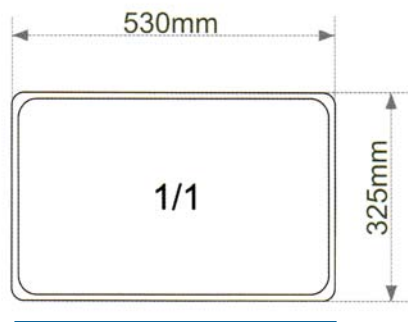
GN Polipropileno

- 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.
- Temp 90°C

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

✓ Recomendado ✓ Aceptable ✗ No recomendable

Combinaciones

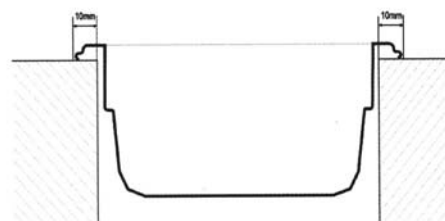


Perfiles divisorios



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 (Grosor: Entre 0,7 y 0,8 mm)

Gastronorm Inox 18/10



	H mm	Litros	€
GN.1	20	6,5	44,64
GN.2	40	12	50,34
GN.3	65	18,8	60,78
GN.4	100	28,9	70,91
GN.5	150	43,1	94,72
GN.6	200	58,4	117,94



	H mm	Litros	€
GN.7	20	3	21,70
GN.8	40	5,1	24,77
GN.72	55	7,3	25,28
GN.9	65	9,2	27,14
GN.10	100	14,2	35,81
GN.11	150	21,3	51,08
GN.12	200	28,4	60,16



	H mm	Litros	€
GN.13	20	1,7	19,60
GN.14	40	3,1	24,77
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	63,23



	H mm	Litros	€
GN.19	20	1,2	14,14
GN.20	40	2	17,72
GN.21	65	4,1	20,72
GN.22	100	6,6	25,74
GN.23	150	9,7	29,95
GN.24	200	12,7	41,12



	H mm	Litros	€
GN.46	20	0,9	13,41
GN.47	40	1,5	14,91
GN.25	65	2,5	16,86
GN.26	100	4,1	20,29
GN.27	150	5,8	34,60
GN.28	200	7,9	38,90



	H mm	Litros	€
GN.48	20	0,5	10,56
GN.29	65	1,8	15,01
GN.30	100	2,8	17,63
GN.31	150	4,1	24,90
GN.32	200	5,6	35,50



	H mm	Litros	€
GN.33	65	1	14,11
GN.34	100	1,6	16,90
GN.35	150	2,4	23,81
GN.36	200	3,5	32,96



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

Asas móviles. Añadir ASM a la referencia de la cubeta elegida. **ASM.1 4,95 €**

Asas fijas. Añadir ASF a la referencia de la cubeta elegida. **ASF.1 13,20 €**



Gastronorm Inox 18/10 Perforadas



	H mm	€
GN.66	20*	65,73
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



	H mm	€
GN.79	20*	39,76
GN.50	40*	45,25
GN.51	55*	46,43
GN.52	65*	49,79
GN.53	100**	64,19
GN.54	150**	97,25
GN.55	200**	111,90



	H mm	€
GN.80	20*	30,59
GN.56	40*	33,86
GN.57	65*	41,63
GN.58	100**	59,26
GN.59	150**	79,62
GN.60	200**	85,57



	H mm	€
HO.180	20*	91,80
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



	H mm	€
GN.81	20*	25,54
GN.67	40*	29,02
GN.68	65*	31,49
GN.69	100**	49,15
GN.70	150**	54,85
GN.71	200**	68,58

Gastronorm Inox 18/10 - Tapas



Tapa estándar

	H mm	€
GN.39	1/1	27,46
GN.41	1/2	15,17
GN.42	1/3	13,25
GN.43	1/4	10,53
GN.44	1/6	8,74
GN.45	1/9	7,62
GN.40	2/3	23,34



Tapa con cierre hermético

	H mm	€
GN.82	1/1	91,74
GN.83	1/2	70,88
GN.84	1/3	58,68
GN.85	1/4	52,44
GN.86	1/6	52,38
GN.87	2/3	73,66



Tapa con orificio para asas fijas o móviles

	H mm	€
GN.88	1/1	34,40
GN.89	1/2	19,18
GN.90	1/3	16,72
GN.91	1/4	13,32
GN.92	1/6	11,06
GN.93	2/3	20,14



Tapa con orificio para cucharón

	H mm	€
GN.94	1/1	38,38
GN.95	1/2	20,14
GN.96	1/3	17,56
GN.97	1/4	14,00
GN.98	1/6	11,60
GN.99	2/3	22,48



Tapa policarbonato

Tapa adaptable a todo tipo de cubetas Ascaso

	H mm	€
GN.211	1/1	9,14
GN.212	1/2	5,51
GN.213	1/3	4,88
GN.214	1/4	3,89
GN.215	1/6	3,53
GN.216	1/9	3,10

Gastronorm 18% Cromo



1/1
530 x 325 mm

	H mm	Litros	€
GN.109	20	3	21,84
GN.110	40	5,1	25,38
GN.111	65	9,2	25,58
GN.112	100	14,2	34,26



1/2
325 x 265 mm

	H mm	Litros	€
GN.118	40	2	17,30
GN.119	65	4,1	19,40
GN.120	100	6,6	24



1/3
325 x 175 mm

	H mm	Litros	€
GN.122	40	1,5	14,28
GN.123	65	2,5	17,12



Tapa estándar

	H mm	€
GN.126	1/1	24,28
GN.127	1/2	14,28
GN.128	1/3	13,14
GN.129	1/4	10



1/4
265 x 162 mm

	H mm	Litros	€
GN.125	65	1,8	13,44

Complementos Gastronorm

Fondos perforados para cubetas



	Mod	€
GN.131	2/1	105,64
GN.132	1/1	48,78
GN.133	2/3	46,27
GN.134	1/2	31,33
GN.135	1/3	24,82
GN.136	1/4	20,80

Perfiles divisorios para realizar cualquier composición con las cubetas.



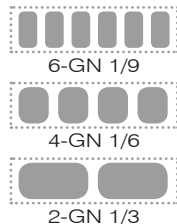
	Mod	L cm	€
GN.137	1/1	53	9,38
GN.138	1/2	32,5	6,69

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

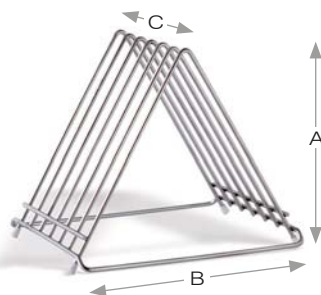


En profundidades 65 y 100 mm

Permiten sostener:



	Descripción	€
GN.139	Soporte solo	63,16
GN.140	6 GN 1/9 65 mm	192,12
GN.141	6 GN 1/9 100 mm	207,96
GN.142	4 GN 1/6 65 mm	136,32
GN.143	4 GN 1/6 100 mm	159,40
GN.144	2 GN 1/3 65 mm	106,26
GN.145	2 GN 1/3 100 mm	115,24



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	14,91 €
Bandeja vitrina GN 1/3 (325x175)	

Gastronorm Especial

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).

Conforme la norma **EN-631** y a la norma de soportes. **EN-631.2**

Aluminio antideslizante

Cubetas gastronorm de aluminio especiales para hornos de espesor 3 mm con antiadherente TITANIUM.

Con fondo difusor



	H mm	Litros	€
GN.147	40	5,1	72,66
GN.148	65	9,2	81,88
GN.149	100	14,2	117,72



	H mm	Litros	€
GN.150	40	2	51,42
GN.151	65	4,1	64,26
GN.152	100	6,6	81,38



Aluminio antiadherente



	H mm	Litros	€
GN.153	40	5,1	93,68
GN.154	55	7,3	96,82
GN.155	65	9,2	113,58



	H mm	Litros	€
GN.156	40	2	49,24
GN.157	55	3,5	56,30
GN.158	65	4,1	60,46



Gastronorm Policarbonato



	H mm	Litros	€
GN.159	65	8,7	14,76
GN.160	100	13,3	19,64
GN.161	150	19,6	23,89
GN.162	200	25,5	27,49



	H mm	Litros	€
GN.163	65	4	8,75
GN.164	100	6	10,86
GN.165	150	8,7	13,99
GN.166	200	11,2	17,82



	H mm	Litros	€
GN.167	65	2,35	6,40
GN.168	100	3,5	8,88
GN.169	150	5	10,36
GN.170	200	6,35	13,26



	H mm	Litros	€
GN.171	65	1,65	6,37
GN.172	100	2,46	7,46
GN.173	150	3,47	8,68



	H mm	Litros	€
GN.174	65	0,95	4,59
GN.175	100	1,4	5,25
GN.176	150	1,95	6,96



	H mm	Litros	€
GN.177	65	0,54	4,72
GN.178	100	0,77	5,71



	H mm	€
GN.179	1/1	13,24
GN.180	1/2	6,93
GN.181	1/3	5,31
GN.182	1/4	4,16
GN.183	1/6	3,27
GN.184	1/9	3,66



	H mm	€
GN.185	1/1	11,26
GN.186	1/2	4,98
GN.187	1/3	4,55
GN.188	1/4	3,96
GN.189	1/6	2,21

Gastronorm Polipropileno



	H mm	Litros	€
GN.191	65	8,7	10,56
GN.192	100	13,3	10,86
GN.193	150	19,6	13,86
GN.194	200	25,5	17,66



	H mm	Litros	€
GN.195	65	4	6,40
GN.196	100	6	6,94
GN.197	150	8,7	8,45
GN.198	200	11,2	9,70



	H mm	Litros	€
GN.199	65	2,35	4,26
GN.200	100	3,5	4,92
GN.201	150	5	5,81
GN.202	200	6,35	7,26



	H mm	Litros	€
GN.203	65	1,65	3,43
GN.204	100	2,46	3,83
GN.205	150	3,47	4,42



	H mm	Litros	€
GN.206	65	0,95	2,64
GN.207	100	1,4	2,90
GN.208	150	1,95	3,76



	H mm	Litros	€
GN.209	65	0,54	3,40
GN.210	100	0,77	3,73



	H mm	€
GN.211	1/1	9,14
GN.212	1/2	5,51
GN.213	1/3	4,88
GN.214	1/4	3,89
GN.215	1/6	3,53
GN.216	1/9	3,10



	H mm	€
GN.217	1/1	7,96
GN.218	1/2	3,70
GN.219	1/3	3,40
GN.220	1/4	2,94
GN.221	1/6	1,88

Cubetas Gastronorm



Gastronorm Inox 18/10

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



	H mm	Litros	€
GN.407	20	3	13,52
GN.408	40	5,1	14,07
GN.472	55	7,3	14,83
GN.409	65	9,2	14,83
GN.410	100	14,2	19,78
GN.411	150	21,3	30,95
GN.412	200	28,4	35,74
GN.475	Tapa		16,72



	H mm	Litros	€
GN.413	20	1,7	9,80
GN.414	40	3,1	13,00
GN.415	65	5,6	14,40
GN.416	100	9,1	17,60
GN.417	150	13,2	26,63
GN.418	200	18,3	33,70
GN.478	Tapa		16,00



	H mm	Litros	€
GN.419	20	1,2	7,43
GN.420	40	2	7,81
GN.421	65	4,1	9,20
GN.422	100	6,6	11,80
GN.423	150	9,7	18,86
GN.424	200	12,7	22,68
GN.476	Tapa		9,46



	H mm	Litros	€
GN.446	20	0,9	6,00
GN.447	40	1,5	7,00
GN.425	65	2,5	7,20
GN.426	100	4,1	10,40
GN.427	150	5,8	15,33
GN.428	200	7,9	17,80
GN.479	Tapa		9,85



	H mm	Litros	€
GN.448	20	0,5	5,00
GN.429	65	1,8	7,00
GN.430	100	2,8	8,80
GN.431	150	4,1	12,81
GN.432	200	5,6	15,40
GN.477	Tapa		9,74



	H mm	Litros	€
GN.433	65	1	4,84
GN.434	100	1,6	7,00
GN.435	150	2,4	10,40
GN.436	200	3,5	14,40
GN.480	Tapa		6,00



	H mm	Litros	€
GN.437	65	0,6	3,66
GN.438	100	1	5,84
GN.481	Tapa		5,00

Cubetas GastroVac

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.55 141,76 €	EN.62 110,26 €
	150 mm	EN.56 126 €	
	100 mm	EN.57 94,50 €	
1/2	150 mm	EN.58 66,16 €	EN.63 69,30 €
	100 mm	EN.59 56,70 €	
1/3	150 mm	EN.60 50,40 €	EN.64 59,86 €
	100 mm	EN.61 37,80 €	

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.



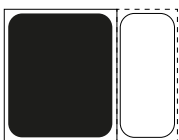
Cubetas Gastronorm melamina

1/1



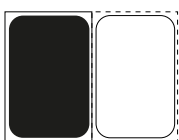
BLANCA	NEGRA	H mm	Litros	€
GN.300	GN.315	20	3	24,50
GN.301	GN.316	40	5,1	34,70
GN.302	GN.317	65	9,2	53,50

2/3



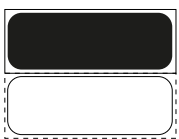
BLANCA	NEGRA	H mm	Litros	€
GN.303	GN.318	65	5,6	42,60

1/2



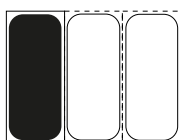
BLANCA	NEGRA	H mm	Litros	€
GN.304	GN.319	20	1,2	13,10
GN.305	GN.320	40	2	23,40
GN.306	GN.321	65	4,1	28
GN.307	GN.322	100	6,6	35,60

2/4



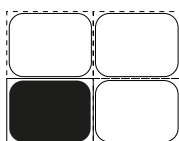
BLANCA	NEGRA	H mm	Litros	€
GN.308	----	20	0,75	26,20
GN.309	GN.323	65	3	31,90

1/3



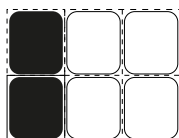
BLANCA	NEGRA	H mm	Litros	€
GN.310	GN.324	65	2,5	20,70
GN.311	GN.325	100	4,1	27,26

1/4



BLANCA	NEGRA	H mm	Litros	€
GN.312	GN.326	65	1,8	19,90

1/6



BLANCA	NEGRA	H mm	Litros	€
GN.313	GN.327	65	1	14,20
GN.314	GN.328	100	1,6	19,60

- Resistentes al calor
- No tóxico
- Inodoro
- Ligero e indeformable

- No recomendadas para:**
- Microondas
 - Horno
 - Directo al fuego