

6B EL HORNO DEL CHEF

■ Recipientes GN de alta temperatura H-Pans

El líder mundial en recipientes GN de policarbonato también le ofrece la gama más amplia de recipientes GN de alta temperatura. Fabricados en material altamente resistente, soporta temperaturas de hasta 190 °C. Puede utilizar el mismo recipiente para cocinar, almacenar, regenerar y presentar. Es perfecto para su uso cocinando en microondas, baños maría y zonas de presentación calientes.



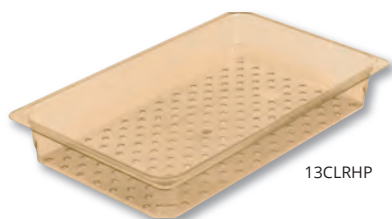
hasta 190 °C

Aptos para usar en **microondas y baño maría**



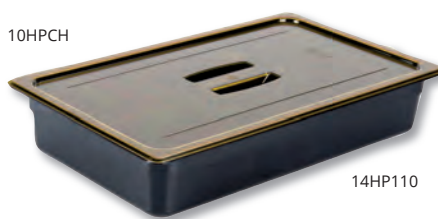
Disponibles en dos colores **ámbar y negro**

GN 1/1 - 32,5 x 53 cm



13CLRHP

10HPCH



14HP110



10HPD-150



12HPH-150

Recipiente GN 1/1 - 32,5 x 53 cm

Código	Descripción	Colores	UE
12HP	6,5 cm prof. - 8,5 L	110 ■ 150 ■	6
14HP	10 cm prof. - 13 L	110 ■ 150 ■	6
16HP	15 cm prof. - 19,5 L	110 ■ 150 ■	6
10HPD	Drenaje	150 ■	6

Recipiente con asas GN 1/1 - 32,5 x 53 cm

12HPH	6,5 cm prof. - 8,42 L	150 ■	6
--------------	-----------------------	-------	---

Recipiente colador GN 1/1 - 32,5 x 53 cm

13CLRHP	7,6 cm prof.	150 ■	6
15CLRHP	12,7 cm prof.	150 ■	6

Tapa GN 1/1 - 32,5 x 53 cm

10HPC	Plana	150 ■	6
10HPCH	Con asa	150 ■	6
10HPCHN	Con muesca y asa	150 ■	6

Todos los artículos resaltados en **negrita** son productos en stock habitual. Consultar colores disponibles.



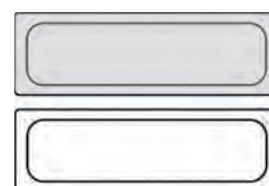
GN 1/2 largo - 16,2 x 53 cm

Recipiente GN 1/2 largo - 16,2 x 53 cm

Código	Descripción	Colores	UE
22LPHP	6,5 cm prof. - 3 L	110 ■ 150 ■	6
24LPHP	10 cm prof. - 5 L	110 ■ 150 ■	6
20LPHPD	Drenaje	150 ■	6

Tapa GN 1/2 largo - 16,2 x 53 cm

20LPHPC	Plana	150 ■	6
----------------	-------	-------	---



22LPHP-110



20LPHPD-150



20LPHPC-150

BUENAS PRÁCTICAS



- Reduzca el manejo del producto y minimice las oportunidades de la contaminación cruzada utilizando productos que pueden desempeñar varias tareas a la vez.
- Descongele carnes de res y de ave de forma segura en los recipientes con coladores para mantener los jugos alejados de los otros alimentos.
- Enfríe rápidamente los alimentos calientes a temperaturas seguras de 21° C en menos de 2 horas y por debajo de los 4° C en menos de 4 horas.
- Divida los alimentos en recipientes poco profundos de 6,5 cm para un enfriado más rápido.
- Recaliente los alimentos a las temperaturas seguras por lo menos durante 15 segundos y dentro de un plazo de 2 horas.
- Nunca deshiele los alimentos a la temperatura ambiente ni recaliente alimentos en baños María (mesas de vapor)

Todos los precios mostrados son P.V.P. unitario.

■ Recipientes GN de alta temperatura (cont.)

GN 1/2 - 26,5 x 32,5 cm



24HP-110



22HP-150



Recipiente GN 1/2 - 26,5 x 32,5 cm

Código	Descripción	Colores	UE
22HP	6,5 cm prof. - 3,9 L	110 ■ 150 ■	6
24HP	10 cm prof. - 5,9 L	110 ■ 150 ■	6
26HP	15 cm prof. - 8,9 L	110 ■ 150 ■	6
20HPD	Drenaje	150 ■	6

Recipiente colador GN 1/2 - 26,5 x 32,5 cm

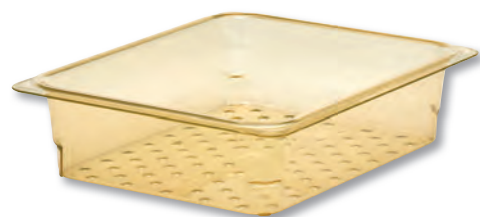
23CLRHP	7,6 cm prof.	150 ■	6
25CLRHP	12,7 cm prof.	150 ■	6

Tapa GN 1/2 - 26,5 x 32,5 cm

20HPC	Plana	150 ■	6
20HPCH	Con asa	150 ■	6
20HPCHN	Con muesca y asa	150 ■	6
20HPL	Con bisagra FlipLid	150 ■	6
20HPLN	FlipLid con muesca	150 ■	6



26HP-150



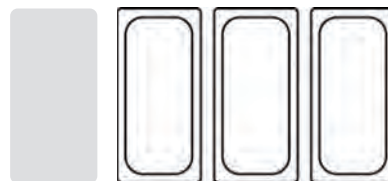
23CLRHP-150



Todos los artículos resaltados en **negrita** son productos en stock habitual. Consultar colores disponibles.

■ Recipientes GN de alta temperatura (cont.)

GN 1/3 - 17,6 x 32,5 cm



34HP-110

Recipiente GN 1/3 - 17,6 x 32,5 cm

Código	Descripción	Colores	UE
32HP	6,5 cm prof. - 2,4 L	110 ■ 150 ■	6
34HP	10 cm prof. - 3,6 L	110 ■ 150 ■	6
36HP	15 cm prof. - 5,3 L	110 ■ 150 ■	6
30HPD	Drenaje	150 ■	6

Recipiente colador GN 1/3 - 17,6 x 32,5 cm

33CLRHP	7,6 cm prof.	150 ■	6
35CLRHP	12,7 cm prof.	150 ■	6

Tapa GN 1/3 - 17,6 x 32,5 cm

30HPC	Plana	150 ■	6
30HPCH	Con asa	150 ■	6
30HPCHN	Con muesca y asa	150 ■	6
30HPL	Con bisagra FlipLid	150 ■	6
30HPLN	FlipLid con muesca	150 ■	6



30HPD-150

GN 1/4 - 16,2 x 26,5 cm



46HP110



46HP-150



Recipiente GN 1/4 - 16,2 x 26,5 cm

Código	Descripción	Colores	UE
42HP	6,5 cm prof. - 1,7 L	110 ■ 150 ■	6
44HP	10 cm prof. - 2,5 L	110 ■ 150 ■	6
46HP	15 cm prof. - 3,7 L	110 ■ 150 ■	6
40HPD	Drenaje	150 ■	6

Tapa GN 1/4 - 16,2 x 26,5 cm

40HPC	Plana	150 ■	6
40HPCH	Con asa	150 ■	6
40HPCHN	Con muesca y asa	150 ■	6



Todos los precios mostrados son P.V.P. unitario.

■ Recipientes GN de alta temperatura (cont.)

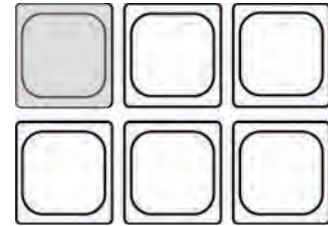
GN 1/6 - 16,2 x 17,6 cm



62HP-150



64HP-110



62HP-150



60HPCH-150

Recipiente GN 1/6 - 16,2 x 17,6 cm

Código	Descripción	Colores	UE
62HP	6,5 cm prof. - 1 L	110 ■ 150 ■	6
64HP	10 cm prof. - 1,5 L	110 ■ 150 ■	6
66HP	15 cm prof. - 2,2 L	110 ■ 150 ■	6
60HPD	Drenaje	150 ■	6

Recipiente colador GN 1/6 - 16,2 x 17,6 cm

63CLRHP	7,6 cm prof.	150 ■	6
65CLRHP	12,7 cm prof.	150 ■	6

Tapa GN 1/6 - 16,2 x 17,6 cm

60HPC	Plana	150 ■	6
60HPCH	Con asa	150 ■	6
60HPCHN	Con muesca y asa	150 ■	6
60HPL	Con bisagra FlipLid	150 ■	6
60HPLN	FlipLid con muesca	150 ■	6

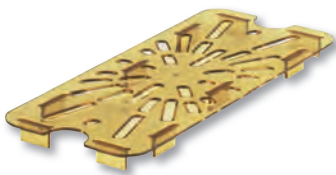
GN 1/9 - 10,8 x 17,6 cm



92HP-110



94HP-150



90HPD-150

Recipiente GN 1/9 - 10,8 x 17,6 cm

Código	Descripción	Colores	UE
92HP	6,5 cm prof. - 0,57 L	110 ■ 150 ■	6
94HP	10 cm prof. - 0,85 L	110 ■ 150 ■	6
90HPD	Drenaje	150 ■	6

Tapa GN 1/9 - 10,8 x 17,66 cm

90HPC	Plana	150 ■	6
--------------	-------	-------	---

Todos los artículos resaltados en **negrita** son productos en stock habitual. Consultar colores disponibles.

■ Recipientes H-PAN de alta temperatura con asas



Recipiente con asas GN 1/3 - 17,6 x 32,5 cm

Código	Descripción	Colores	UE
32HP1H-150	Un asa. 6,5 cm de profundidad	150 ■	6
32HP2H-150	Dos asas. 6,5 cm de profundidad	150 ■	6
30HPD-150	Bandeja de drenaje	150 ■	6



32HP1H-150



32HP2H-150



30HPD

Recipiente con asas GN 1/1 - 32,5 x 53 cm

Código	Descripción	Colores	UE
12HPH-150	6,5 cm prof. - 8,42 L	150 ■	6



12HPH-150

Todos los precios mostrados son P.V.P. unitario.