

H-PANS™ GASTRONORM DE ALTA RESISTENCIA AL CALOR

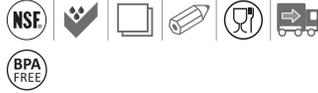
Reduzca el manejo y ahorre gastos con un recipiente que puede pasar de la mesa de preparación al frigorífico al horno y al baño maría. Los recipientes H-Pans están diseñados a las especificaciones aGastronorm GN. Al contrario que los recipientes metálicos, los H-Pan tienen un uso seguro en aplicaciones de mantenimiento del calor. Ideal para carros calientes, baño maría y chafing dish. También son ideales para los carritos calentados, baños maría y escalfetas. Los recipientes H-Pans tienen ambas graduaciones, la estándar estadounidense y la métrica para promover el control fácil del inventario.

Colores: Ámbar (150), Negro (110).

Todos los recipientes GN H-Pan están hechos con materiales aprobados por la FDA. Todos los recipientes GN H-Pan están diseñados de acuerdo con la norma GN EN 631-1.

El color ámbar puede variar.

Apto para microondas.



El reborde uniforme de 1,27 cm asegura un ajuste suave en las mesas de preparación y en los mostradores de alimentos.

Frío al tacto para un fácil manejo.

Fantástico para abatimiento de temperatura y recalentamiento.

Los recipientes se apilan ordenadamente sin acuñaarse ni pegarse.

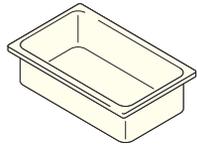


La superficie interior lisa, no adherente, aumenta el rendimiento y promueve la limpieza fácil.

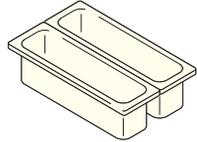
Fabricado con material aprobado por la FDA que soporta temperaturas de -40 a 190°C.



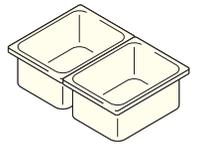
H-PANS™ – TAMAÑOS E INFORMACIÓN PARA HACER PEDIDOS



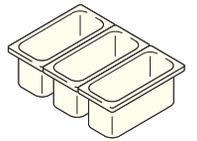
| CONFIGURACIÓN | CÓDIGO RECIPIENTE | PROFUNDIDADES DISPONIBLES | CAPACIDAD APROXIMADA |
|------------------------|-------------------|---------------------------|----------------------|
| GN 1/1 32,5 x 53 cm | 12HP | 6,5 cm | 8,5 L |
| | 14HP | 10 | 13 |
| | 16HP | 15 | 19,5 |
| | 10HPD | Fondo para drenaje | — |



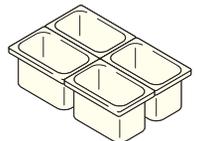
| | | | |
|------------------------------|---------|--------------------|---|
| GN 1/2 Largo 16,2 x 53 cm | 22LPHP | 6,5 | 3 |
| | 24LPHP | 10 | 5 |
| | 20LPHPD | Fondo para drenaje | — |



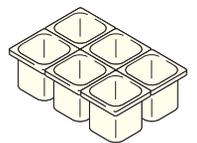
| | | | |
|--------------------------|-------|--------------------|-----|
| GN 1/2 26,5 x 32,5 cm | 22HP | 6,5 | 3,9 |
| | 24HP | 10 | 5,9 |
| | 26HP | 15 | 8,9 |
| | 20HPD | Fondo para drenaje | — |



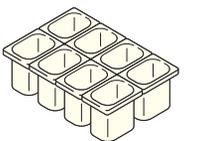
| | | | |
|--------------------------|-------|--------------------|-----|
| GN 1/3 17,6 x 32,5 cm | 32HP | 6,5 | 2,4 |
| | 34HP | 10 | 3,6 |
| | 36HP | 15 | 5,3 |
| | 30HPD | Fondo para drenaje | — |



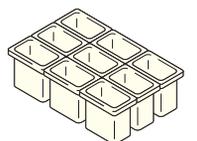
| | | | |
|--------------------------|-------|--------------------|-----|
| GN 1/4 16,2 x 26,5 cm | 42HP | 6,5 | 1,7 |
| | 44HP | 10 | 2,5 |
| | 46HP | 15 | 3,7 |
| | 40HPD | Fondo para drenaje | — |



| | | | |
|--------------------------|-------|--------------------|-----|
| GN 1/6 16,2 x 17,6 cm | 62HP | 6,5 | 1 |
| | 64HP | 10 | 1,5 |
| | 66HP | 15 | 2,2 |
| | 60HPD | Fondo para drenaje | — |



| | | | |
|----------------------------|-------|--------------------|-----|
| GN 1/8 16,12 x 13,17 cm | 82HP | 6,5 | 0,7 |
| | 84HP | 10 | 1 |
| | 86HP | 15 | 1,5 |
| | 80HPD | Fondo para drenaje | — |



| | | | |
|--------------------------|-------|--------------------|------|
| GN 1/9 10,8 x 17,6 cm | 92HP | 6,5 | 0,57 |
| | 94HP | 10 | 0,85 |
| | 96PHP | 15 | 1,4 |
| | 90HPD | Fondo para drenaje | — |

Cantidad por cada paquete: 6

Colores: Ámbar (150), Negro (110).
Color de Colador: Ámbar (150).
Color del fondo para drenaje: Ámbar (150).

Todos los recipientes GN H-Pan están hechos con materiales aprobados por la FDA. Todos los recipientes GN H-Pan están diseñados de acuerdo con la norma GN EN 631-1.

El color ámbar puede variar.

Se pueden personalizar sólo en las áreas que no tienen contacto con los alimentos. Vea la sección de personalización para obtener más datos e información sobre los precios y pedidos.

Apto para microondas.



Fondo para drenaje

- Sostiene el producto y promueve el drenaje.
- Disponible para ajustarse a todos los tamaños de recipientes de alimentos.



Se muestran 86HP con estante de drenaje ozzapcional.

PRODUCTOS Y COLORES EN EXISTENCIA EN NUESTROS ALMACENES EUROPEOS

14HP, 16HP, 34HP, 30HPD,
36HP, 64HP, 66HP: (150)
22LPHP, 24LPHP: (110)
12HP, 22HP, 24HP, 26HP: (110), (150)

TAPAS PARA GASTRONORM H-PAN™ E INFORMACIÓN DE PEDIDOS



Tapas Planas

Disponibles para todos los tamaños de recipientes.



| CONFIGURACIÓN | CÓDIGO DE LAS TAPAS | DESCRIPCIÓN |
|------------------------|---------------------|------------------------|
| GN 1/1 32,5 x 53 cm | 10HPC* | Tapas planas |
| | 10HPCH* | Tapas con asa |
| | 10HPCHN* | Tapas con muesca y asa |

| | | |
|------------------------------|---------|--------------|
| GN 1/2 Largo 16,2 x 53 cm | 20LPHPC | Tapas planas |
|------------------------------|---------|--------------|

Tapas con Asa

Asas profundas moldeadas le dan un agarre seguro.



| | | |
|--------------------------|----------|--------------------------|
| GN 1/2 26,5 x 32,5 cm | 20HPC* | Tapas planas |
| | 20HPCH* | Tapas con asa |
| | 20HPCHN* | Tapas con muesca y asa |
| | 20HPL | Tapa con bisagra FlipLid |
| | 20HPLN | Tapas fliplid con muesca |

Tapas con Muesca y Asa

Acceso fácil para los palas y cucharas.



| | | |
|--------------------------|----------|--------------------------|
| GN 1/3 17,6 x 32,5 cm | 30HPC* | Tapas Planas |
| | 30HPCH* | Tapas con Asa |
| | 30HPCHN* | Tapas con Muesca y Asa |
| | 30HPL | Tapa con bisagra FlipLid |
| | 30HPLN | Tapas FlipLid con Muesca |

| | | |
|--------------------------|---------|------------------------|
| GN 1/4 16,2 x 26,5 cm | 40HPC | Tapas Planas |
| | 40HPCH | Tapas con Asa |
| | 40HPCHN | Tapas con Muesca y Asa |

Tapas FlipLid®

Levante la tapa para tener acceso fácil al contenido.



| | | |
|--------------------------|----------|--------------------------|
| GN 1/6 16,2 x 17,6 cm | 60HPC* | Tapas Planas |
| | 60HPCH* | Tapas con Asa |
| | 60HPCHN* | Tapas con Muesca y Asa |
| | 60HPL | Tapa con bisagra FlipLid |
| | 60HPLN | Tapas FlipLid con Muesca |

| | | |
|----------------------------|---------|------------------------|
| GN 1/8 16,12 x 13,17 cm | 80HPC | Tapas Planas |
| | 80HPCH | Tapas con Asa |
| | 80HPCHN | Tapas con Muesca y Asa |

Tapas FlipLid con Muecas

Levante la tapa para tener acceso fácil al contenido.



| | | |
|--------------------------|--------|--------------|
| GN 1/9 10,8 x 17,6 cm | 90HPC* | Tapas Planas |
|--------------------------|--------|--------------|

Cantidad por cada paquete: 6
*Incluye agujero de clavija.

Color: Ámbar (150).
El color ámbar puede variar.

Las FlipLids están cubiertas por las patentes estadounidenses: D 420,849, D 422,838, D 427,012 y D 6,273,288 B1.

Apto para microondas.



PRODUCTOS Y COLORES EN EXISTENCIA EN NUESTROS ALMACENES EUROPEOS

10HPC, 10HPCH, 20HPC, 20HPCH, 30HPC, 30HPCH, 30HPCHN, 60HPC, 60HPCH, 60HPCHN: (150)

COLADORES H-PAN™ DE ALTA TEMPERATURA

- Los coladores drenan líquidos y grasas alejándolos de los alimentos calientes, mejorando la calidad de la comida.
- Ideal para recalentamiento en microondas y aplicaciones de mantenimiento del calor, como baños maría o líneas de bufé.
- Reducen el manejo y mejoran la seguridad de los alimentos.
- Cubiertas planas de alta temperatura para recipientes, cubiertas con asas y cubiertas con muescas con asas que encajan en recipientes con escurridores.



Microondas/vapor



Retenga los alimentos calientes



Drénelos

| CONFIGURACIÓN | CÓDIGO RECIPIENTE | PROFUNDIDADES DISPONIBLES | CAPACIDAD H-PAN APROXIMADA |
|--------------------------|-------------------|---------------------------|----------------------------|
| GN 1/1 32,5 x 53 cm | 13CLRHP | 7,6 cm | 10 cm |
| | 15CLRHP | 12,7 | 15 |
| GN 1/2 26,5 x 32,5 cm | 23CLRHP | 7,6 | 10 |
| | 25CLRHP | 12,7 | 15 |
| GN 1/3 17,6 x 32,5 cm | 33CLRHP | 7,6 | 10 |
| | 35CLRHP | 12,7 | 15 |
| GN 1/6 16,2 x 17,6 cm | 63CLRHP | 7,6 | 10 |
| | 65CLRHP | 12,7 | 15 |

Cantidad por cada paquete: 6 Lista de tapaderas en la página anterior.



RECIPIENTES H-PAN™ DE ALTA TEMPERATURA CON ASAS



- Base plana para aumentar el contacto con los elementos calientes.
- El material de alta temperatura soporta temperaturas de -40° a 190°C.
- Se ajusta a todos los recipientes de mantenimiento de calor de los principales fabricantes, incluidos los de un solo lado y los modelos pass-thru (dos lados).
- El diseño del asa texturizada reforzada con función de agarre para dedos a fin de obtener un agarre seguro.
- Asa diseñada con orificios de drenaje para evitar acumulación de agua tras el proceso de lavado.
- Las dos asas permiten que los empleados alcancen el recipiente por cualquiera de los dos lados del recipiente brindando un manejo seguro.
- Se puede utilizar con tapas de alta temperatura y estantes de secado.

Color: Ámbar (150)



PRODUCTOS Y COLORES EN EXISTENCIA EN NUESTROS ALMACENES EUROPEOS

32HP1H, 32HP2H: (150)



32HP2H



32HP1H

| CONFIGURACIÓN | CÓDIGO RECIPIENTE | DESCRIPCIÓN | PROFUNDIDADES DISPONIBLES |
|-----------------------|-------------------|-------------|---------------------------|
| 1/3 17,6 x 32,5 cm | 32HP1H | Asa única | 6,5 cm |
| | 32HP2H | Doble asa | 6,5 |

Cantidad por cada paquete: 6

Tapa plana de alta temperatura, tapa con mango y cubierta con muesca con mango que se ajusta al recipiente.

Este recipiente de tamaño completo de 6,5 cm de profundidad con asas se ajusta a todos los muebles para comidas calientes de los principales fabricantes.



12HPH

| CONFIGURACIÓN | CÓDIGO RECIPIENTE | PROFUNDIDADES DISPONIBLES | CAPACIDAD APROXIMADA |
|---------------------|-------------------|---------------------------|----------------------|
| 1/1 32,5 x 53 cm | 12HPH | 6,5 cm | 8,42 L |

Cantidad por cada paquete: 6 Color: Ámbar (150).
Tapas enumeradas en la página anterior.