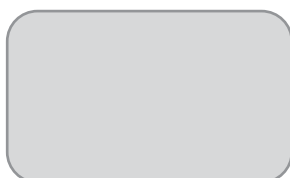
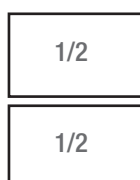
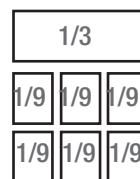
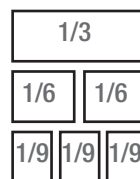
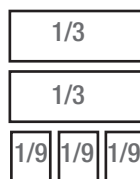
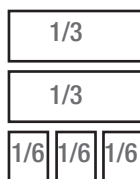
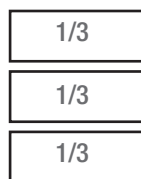
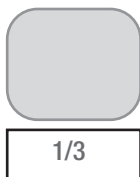
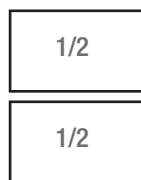
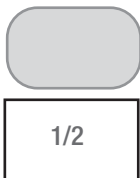
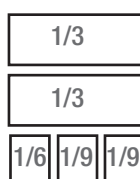
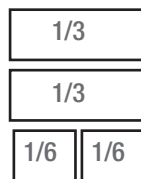
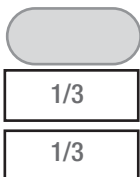
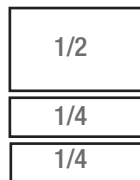
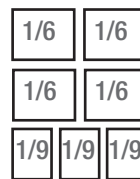
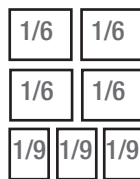
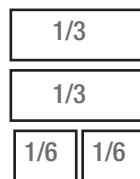
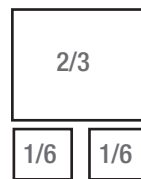
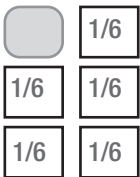
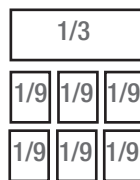
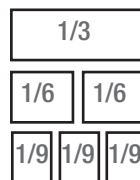
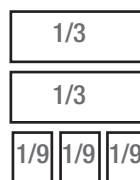
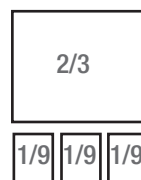



rovemah

CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDOS-SEPARADORES

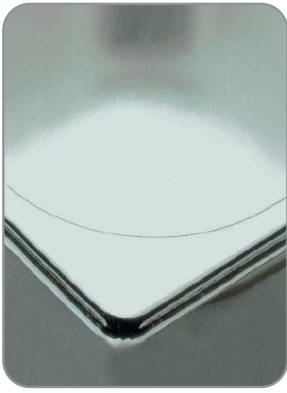
GN 2/1

GN 1/1

GN 2/3

GN 1/2

GN 1/3

GN 1/4

GN 1/6

GN 1/9




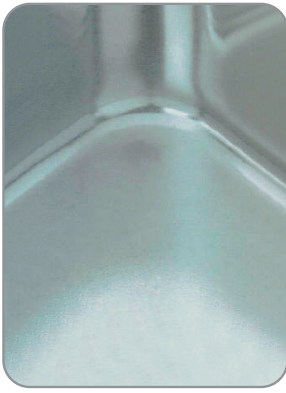
CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDOS-SEPARADORES



BORDE SUPERPUESTO



ACABADO INTERNO



CANTOS CURVOS



MODELO	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)	DIMENSIONES INTERIORES (mm)
GN 2/1	650 x 530	620 x 500
GN 1/1	530 x 325	500 x 295
GN 2/3	355 x 325	330 x 300
GN 1/2	325 x 265	298 x 238
GN 1/3	325 x 175	300 x 150
GN 1/4	264 x 162	238 x 137
GN 1/6	176 x 162	153x 140
GN 1/9	176 x 108	150 x 83

Ejemplo Explicación Modelo

GP 1/6 65	
GP	Código Cubeta Gastronorm Perforada
1/6	Dimensiones
65	Altura en mm

Características

- Diseñadas y fabricadas en cumplimiento de la normativa UNI EN631-1.
- Fabricadas en acero AISI 304 (1,4301) para garantizar una optima resistencia a la corrosión.
- El AISI 304 es un acero austenítico que puede ser utilizado en contacto con los alimentos.
- **Producida en acero inox AISI 304, 18/10. Espesores: 10/10 para los modelos 2/1. 7/10 y 8/10 para el resto de modelos. Y 12/10 para la versión reforzada.**
- Material de moldeado en estado templado para mejorar las condiciones de resistencia a la corrosión.
- Realizadas con un acero inoxidable con un contenido de Níquel superior al valor mínimo previsto, que facilita un posterior incremento de la resistencia a la corrosión.
- Espesores específicamente estudiados para garantizar mayor robustez e indeformabilidad.
- Radios reducidos para garantizar la máxima capacidad.
- Grado de sobreponibilidad para permitir un apilaje optimo.
- Bordes planos para garantizar estética y resitencia a las deformaciones.
- Las operaciones de púlido han sido efectuadas por robots antropomórficos que garantizan bordes no cortantes
- Sometidas a tratamiento térmico de templado que consiste en calentar el acero a una temperatura suficientemente alta (1000-1050°C) para evitar las alteraciones y tensiones debidas al proceso de deformación, y para mantenerlas a tal temperatura por el tiempo necesario y

- disolver todos los carburos y después enfriar con suficiente rapidez para prevenir que esos carburos precipiten. Los tratamientos térmicos y los tratamientos de decapado, pasivación y abatimiento se refieren solo y exclusivamente a los modelos con altura superior a 100 mm.
- Sometidas a decapado, pasivación y abatimiento necesarias para eliminar toda traza de oxidación y elementos contaminantes derivados del proceso productivo y favorecer la formación de las capas pasivas y obtener un grado de acabado superficial optimo desde un punto de vista estético y para afrontar la resistencia a la corrosión. Las pruebas de corrosión exigidas en niebla salina neutra, han permitido revelar que las cubetas acabadas no presentan ninguna alteración a la oxidación después de 1500 horas.
 - Cada pieza es sometida a un lavado con agua desmineralizada.
 - La baja rugosidad de la superficie permite un fácil lavado.
 - Frabricada según el procedimiento GMP (Good Manufacturing Practice) definidas en el reglamento (CE) N.1935/2004 del parlamento europeo y del reglamento (CE) N. 2023/2006.
 - Respetan los límites de migración global y específica del Níquel, Cromo y Manganeso en las condiciones de prueba reportadas:
 - Agente simulante: ácido acético 3% P/V.
 - Tiempo y temperatura: 30 minutos a 100°C - contacto repetido.
 - Las cubetas están fabricadas según el procedimiento que permite el requisito de "trazabilidad" según el reglamento N° 2023/2006 GMP (Good Manufacturing Practice)





CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDOS-SEPARADORES



BG 2/1



BG 1/1



BG 2/3



BG 1/2

MODELO	ALTURA (mm)	CAPACIDAD (Litros)
BG 2/1 20	20	-
BG 2/1 40	40	-
BG 2/1 65	65	18,0
BG 2/1 100	100	30,0
BG 2/1 150	150	42,8
BG 2/1 200	200	58,0

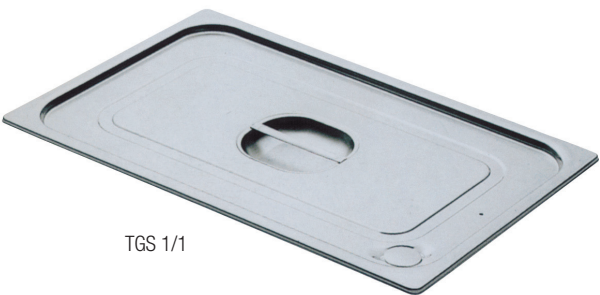
BG 1/1 20	20	-
BG 1/1 40	40	-
BG 1/1 65	65	8,8
BG 1/1 100	100	13,7
BG 1/1 150	150	20,0
BG 1/1 200	200	27,8

BG 2/3 20	20	-
BG 2/3 40	40	-
BG 2/3 65	65	5,8
BG 2/3 100	100	9,0
BG 2/3 150	150	13,0
BG 2/3 200	200	17,0

BG 1/2 20	20	-
BG 1/2 40	40	-
BG 1/2 65	65	4,0
BG 1/2 100	100	6,1
BG 1/2 150	150	9,2
BG 1/2 200	200	12,0



TG 1/1



TGS 1/1





CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS

FONDOS-SEPARADORES

MODELO	ALTURA (mm)	CAPACIDAD (Litros)
BG 1/3 20	20	-
BG 1/3 40	40	-
BG 1/3 65	65	2,4
BG 1/3 100	100	3,5
BG 1/3 150	150	5,4
BG 1/3 200	200	7,2



BG 1/3

BG 1/4 20	20	-
BG 1/4 40	40	-
BG 1/4 65	65	1,7
BG 1/4 100	100	2,5
BG 1/4 150	150	3,8
BG 1/4 200	200	4,8



BG 1/4

BG 2/8 65	65	1,5
BG 2/8 100	100	2,8
BG 2/8 150	150	4,3



BG 2/8

BG 1/6 65	65	1,0
BG 1/6 100	100	1,5
BG 1/6 150	150	2,3
BG 1/6 200	200	3,5



BG 1/6

BG 1/9 65	65	0,6
BG 1/9 100	100	0,8



BG 1/9

TAPAS NORMALES

MODELO
TG 1/9
TG 1/6
TG 2/8
TG 1/4
TG 1/3
TG 1/2
TG 2/3
TG 1/1

TAPAS ESTANCAS CON JUNTA

MODELO
TGS 1/6
TGS 1/4
TGS 1/3
TGS 1/2
TGS 2/3
TGS 1/1





CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDOS-SEPARADORES



BP 2/1



BP 1/1



BP 2/3



BP 1/2



BP 1/3

CUBETAS PERFORADAS

MODELO	ALTURA (mm)	CAPACIDAD (Litros)
BP 2/1 20	20	-
BP 2/1 40	40	-
BP 2/1 65	65	18,0
BP 2/1 100	100	30,0
BP 2/1 150	150	42,8
BP 2/1 200	200	58,0

BP 1/1 20	20	-
BP 1/1 40	40	-
BP 1/1 65	65	8,8
BP 1/1 100	100	13,7
BP 1/1 150	150	20,0
BP 1/1 200	200	27,8

BP 2/3 20	20	-
BP 2/3 40	40	-
BP 2/3 65	65	5,8
BP 2/3 100	100	9,0
BP 2/3 150	150	13,0
BP 2/3 200	200	17,0

BP 1/2 65	65	4,0
BP 1/2 100	100	6,1
BP 1/2 150	150	9,2
BP 1/2 200	200	12,0

BP 1/3 65	65	2,4
BP 1/3 100	100	3,5
BP 1/3 150	150	5,4
BP 1/3 200	200	7,2

BP 1/4 65	65	1,7
BP 1/4 100	100	2,5



CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDOS-SEPARADORES

CUBETAS PERFORADAS DE ENCASTRE

MODELO	ALTURA (mm)	CAPACIDAD (Litros)
GPE 1/1 55	55	6,5
GPE 1/1 90	90	10,6



GPE 1/1

CUBETAS GASTRONORM CON ASAS RETRÁCTILES

MODELO	ALTURA (mm)	CAPACIDAD (Litros)
GA 1/1 100	100	13,7
GA 1/1 150	150	20,0
GA 1/1 200	200	27,8



GA 1/1

GA 2/3 100	100	9,0
GA 2/3 150	150	13,0
GA 2/3 200	200	17,0



GA 2/3



GA 1/2

GA 1/2 100	100	6,1
GA 1/2 150	150	9,2
GA 1/2 200	200	12,0

GA 1/3 100	100	3,5
GA 1/3 150	150	5,4
GA 1/3 200	200	7,2

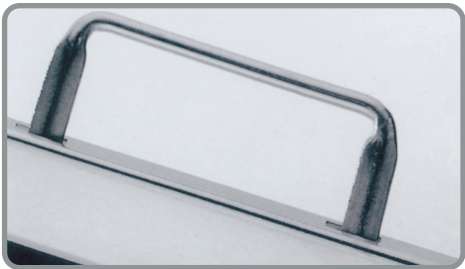


GA 1/3



GA 1/4

GA 1/4 100	100	2,5
GA 1/4 150	150	3,8
GA 1/4 200	200	4,8



DETALLE
ASA

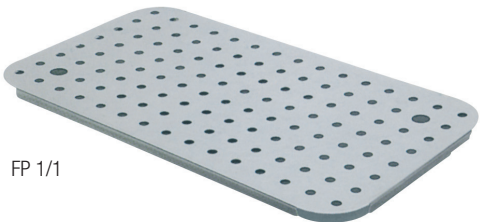




CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDO-SEPARADORES



TA 1/1



FP 1/1



SEPARADOR
LONGITUDINAL

TAPAS PARA ASAS

MODELO	DIMENSIONES EXTERNAS (mm)
TA 1/6	176 x 162
TA 1/4	264 x 162
TA 1/3	325 x 175
TA 1/2	325 x 265
TA 2/3	355 x 325
TA 1/1	530 x 325

FALSOS FONDOS PERFORADOS

MODELO
FP 1/2
FP 2/3
FP 1/1
FP 2/1

SEPARADORES

MODELO
LONGITUDINAL 530 mm
TRANSVERSAL 325 mm

BANDEJAS GN DE ALUMINIO PARA HORNO



TAL 20



TAS 20

1/1 ALUMINIO

MODELO
TAL 20
TAL 40
TAL 65

1/1 ALUMINIO SILVERSTONE ANTIADHERENTE

MODELO
TAS 20
TAS 40
TAS 65



TI 2/1



TI 1/1



TI 1/2

BANDEJAS GASTRONORM DE ACERO INOX PARA HORNO

MODELO	MODELO	MODELO
TI 2/1 20	TI 1/1 20	TI 1/2 20
TI 2/1 40	TI 1/1 40	TI 1/2 40
TI 2/1 65	TI 1/1 65	TI 1/2 65

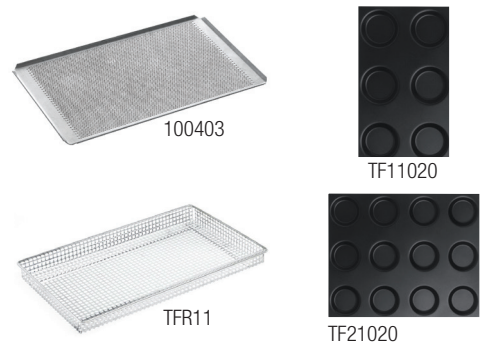


CUBETAS GASTRONORM BANDEJAS-TAPAS FONDOS-SEPARADORES



BANDEJAS SECCIONES

MODELO	DIMENSIONES EXTERNAS (mm)
BANDEJA 4 SECCIONES BORDE PLANO	400 x 300
BANDEJA 5 SECCIONES BORDE PLANO	440 x 350



BANDEJAS ESPECIALES PARA HORNO

MODELO	
100403	BANDEJA GN 1/1 PERFORADA DE ALUMINIO
TFR11	BANDEJA GN 1/1 DE REJILLA PARA FRITURA EN HORNO
TFR11020	BANDEJA GN 1/1 DE ALUMINIO DE 6 MOLDES
TF21020	BANDEJA GN 2/1 DE ALUMINIO DE 12 MOLDES
TSGR11	BANDEJA GN 1/1 DE ALUMINIO SILVERSTONE PARA PARRILLA
GRLR11	BANDEJA GN 1/1 DE ALUMINIO ANTIADHERENTE REVERSIBLE LISA/RANURADA
GR11ALL	BANDEJA GN 1/1 EN ALEACIÓN DE ALUMINIO "ALL3003" PARA ASAR A LA PARRILLA
50.0350	PARRILLA HORNO INOX GN 1/1 20 ALAMBRES+ 2 TRAVIESAS
727.1581	PARRILLA EN HIERRO CROMADO 60x40cm



BANDEJAS PASTELERÍA

MODELO
BANDEJA PLANA DE 433x333 mm.
BANDEJA PLANA PERFORADA DE 433x333 mm.
BANDEJA PLANA EMBUTIDA DE 600x400 mm.
BANDEJA PLANA EMBUTIDA PERFORADA DE 600x400 mm.
TREPL 20 BANDEJA DE 600x400 mm.
TREPA BANDEJA DE 600x400 mm. ALUMINIO
PARRILLA HORNO INOX 440x320 mm.



Características

- Modelo TREPL 20 compuesta 95% aluminio, 5% silicio.
- Modelo TREPA totalmente aluminio.

BANDEJAS 600x400 PARA 5 BARRAS DE PAN

MODELO
ONDULADAS EN TEFLÓN
BAGTEL



BANDEJAS PIZZA EN ALUMINIO

MODELO
TROPA 28
TROPA 32

TROPA 28



BANDEJAS GN POLIPROPILENO BLANCA

MODELO
BGPB 1/1 GASTRONORM 1/1

