

Chafing Dish, GN Container & Transport

GN-Behälter Größen nach EN 631

Alle Behälter sind aus rostfreiem Chrom-Nickel-Edelstahl mit elektrolytisch polierter (seidenmatt) Oberfläche und somit perfekt geeignet für den professionellen Einsatz.

GN-container according to EN 631

All pans are made of chrome/nickel stainless steel with a surface polished by electrolysis (satin-matt) and therefore highly suitable for professional operation.

De conformidad con la norma europea EN 631.

Todos los contenedores están fabricados en acero inoxidable cromado/niquelado con su superficie (satinada) pulida por electrolisis lo que la hace altamente apropiado para el uso profesional.

Bacs GN- Conforme à la norme EN 631

Tous les bacs sont fabriqués en inox/chrome/nickel, surface polie électrolythique (satiné). Approprié pour usage professionnel.

Vorteile der rund geprägten U-Ecken:

- erhöhte Stabilität durch verstärktes Profil
- zielgerechtes und sauberes Ausgießen
- genaue Positionierung der GN-Behälter
- superleichtes Stapeln und Entstapeln
- kein Verklemmen der GN-Behälter
- hohe Stoßfestigkeit durch robuste Konstruktion
- ansprechendes Design und stilvoller Blickfang

Advantages of the round-shaped U-Corners:

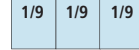
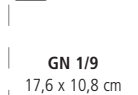
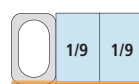
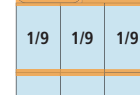
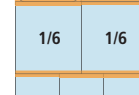
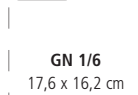
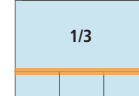
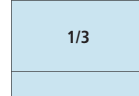
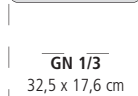
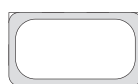
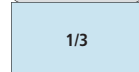
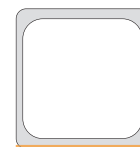
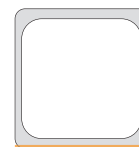
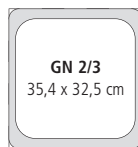
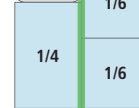
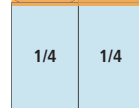
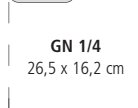
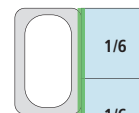
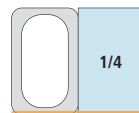
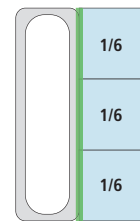
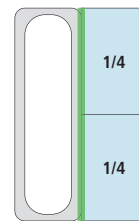
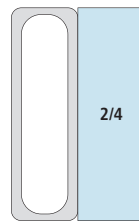
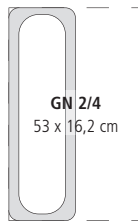
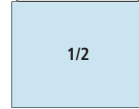
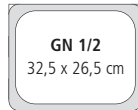
- increased stability due to the unique construction
- clean ladling and pouring
- exact positioning of the containers
- improved shock-resistance
- appealing design
- no seize of the containers

Ventajas de las esquinas en U:

Perfil reforzado que confiere mayor rigidez y resistencia a la cubeta, diseño para verter fácil y limpiamente, fáciles de apilar y desapilar sin que se claven entre sí, construcción más robusta y resistente a los golpes mecánicos, diseño elegante.

Avantages et fonctionnalité des angles en U:

Profil renforcé pour une meilleure consistance et rigidité du récipient, design qui facilite un versage propre et aisé, permet un empilage et déempilage faciles sans que les bacs restent coincés, meilleure résistance aux chocs mécaniques, seign élégant.



GN-Behälter

GN-container

GN cubetas

GN bacs



81102



81202



81302



81402



81604



81504



81702



81802

	GN	↓ mm	ltr.	cm
81000	2/1	20	5,0	53,0 x 65,0
81095	1/1	10	1,25	53,0 x 32,5
81100	1/1	20	2,5	53,0 x 32,5
81101	1/1	40	5,0	53,0 x 32,5
81109	1/1	55	6,5	53,0 x 32,5
81102	1/1	65	9,0	53,0 x 32,5
81104	1/1	100	13,25	53,0 x 32,5
81106	1/1	150	20,0	53,0 x 32,5
81108	1/1	200	28,0	53,0 x 32,5

	GN	↓ mm	ltr.	cm
81200	1/2	20	1,0	32,5 x 26,5
81201	1/2	40	2,0	32,5 x 26,5
81209	1/2	55	2,8	32,5 x 26,5
81202	1/2	65	4,0	32,5 x 26,5
81204	1/2	100	6,0	32,5 x 26,5
81206	1/2	150	8,75	32,5 x 26,5
81208	1/2	200	11,65	32,5 x 26,5

	GN	↓ mm	ltr.	cm
81300	1/3	20	0,75	32,5 x 17,6
81302	1/3	65	2,5	32,5 x 17,6
81304	1/3	100	4,0	32,5 x 17,6
81306	1/3	150	5,7	32,5 x 17,6
81308	1/3	200	7,0	32,5 x 17,6

	GN	↓ mm	ltr.	cm
81400	1/4	20	0,5	26,5 x 16,2
81401	1/4	40	1,0	26,5 x 16,2
81402	1/4	65	1,8	26,5 x 16,2
81404	1/4	100	2,8	26,5 x 16,2
81406	1/4	150	4,0	26,5 x 16,2
81408	1/4	200	5,5	26,5 x 16,2

	GN	↓ mm	ltr.	cm
81602	1/6	65	1,0	17,6 x 16,2
81604	1/6	100	1,6	17,6 x 16,2
81606	1/6	150	2,4	17,6 x 16,2
81608	1/6	200	3,0	17,6 x 16,2

	GN	↓ mm	ltr.	cm
81502	1/9	65	0,6	17,6 x 10,8
81504	1/9	100	1,0	17,6 x 10,8
81506	1/9	150	1,5	17,6 x 10,8

	GN	↓ mm	ltr.	cm
81700	2/3	20	1,5	35,4 x 32,5
81701	2/3	40	3,0	35,4 x 32,5
81702	2/3	65	5,5	35,4 x 32,5
81704	2/3	100	8,4	35,4 x 32,5
81706	2/3	150	12,5	35,4 x 32,5
81707	2/3	200	18,0	35,4 x 32,5

	GN	↓ mm	ltr.	cm
81800	2/4	20	1,2	53,0 x 16,2
81801	2/4	40	2,4	53,0 x 16,2
81802	2/4	65	3,6	53,0 x 16,2
81804	2/4	100	5,6	53,0 x 16,2
81806	2/4	150	8,7	53,0 x 16,2



perforierte GN-Behälter

perforated GN-container
cubetas GN perforadas
bacs GN perforés



	GN	↓ mm	cm
81911	1/1	40	53,0 x 32,5
81907	1/1	65	53,0 x 32,5
81908	1/1	100	53,0 x 32,5
81909	1/1	150	53,0 x 32,5
81910	1/1	200	53,0 x 32,5
81901	1/2	65	32,5 x 26,5
81902	1/2	100	32,5 x 26,5
81903	1/2	150	32,5 x 26,5
81904	1/2	200	32,5 x 26,5
81905	2/3	65	35,4 x 32,5
81906	2/3	100	35,4 x 32,5



GN-Deckel

GN-lid
GN tapa
GN couvercle



ohne Löffelaussparung
without notched edge for spoons
sin agujero para cucharón
sans espace pour louche

	GN	cm
81195	1/1	53,0 x 32,5
81295	1/2	32,5 x 26,5
81395	1/3	32,5 x 17,6
81495	1/4	26,5 x 16,2
81695	1/6	17,6 x 16,2
81591	1/9	17,6 x 10,8
81795	2/3	35,4 x 32,5
81895	2/4	53,0 x 16,2



GN-Deckel

GN-lid
GN tapa
GN couvercle

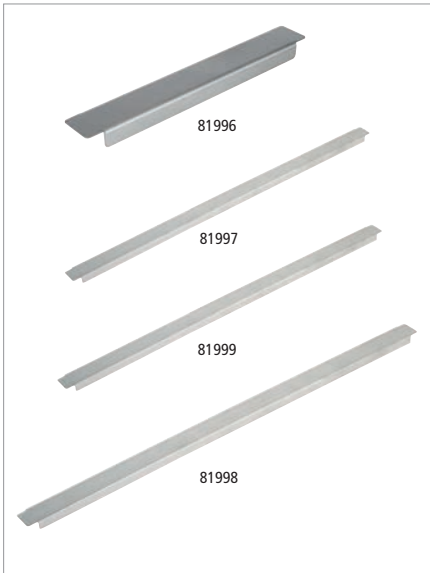


mit Löffelaussparung
with notched edge for spoons
con agujero para cucharón
avec espace pour louche

	GN	cm
81191	1/1	53,0 x 32,5
81292	1/2	32,5 x 26,5
81391	1/3	32,5 x 17,6
81492	1/4	26,5 x 16,2
81692	1/6	17,6 x 16,2
81595	1/9	17,6 x 10,8
81791	2/3	35,4 x 32,5
81891	2/4	53,0 x 16,2



Die Löffelaussparung mit Prägung verhindert das Zurückfließen von Flüssigkeit auf dem Deckel in den Behälter.
The notch for spoon with embossing prevents liquid on the lid from flowing back into the container.



Adapter / Zwischensteg

adapter
adaptador
adaptateur



ermöglicht stabilen Halt von GN-Behältern im CD, rostfreier Chrom-Nickel-Edelstahl
for fixing GN pans, chrome / nickel stainless steel
para sujetar las cubetas GN, acero inox
support stable pour les bacs GN

	cm	
81996 <small>NEW</small>	15,9	längs bei GN 1/4 / lengthwise GN 1/4 longitud GN 1/4 / GN 1/4 dans la longueur
81997	17,6	längs bei GN 1/9 / lengthwise GN 1/9 longitud GN 1/9 / GN 1/9 dans la longueur
81999	32,5	quer bei GN 1/2 / crosswise GN 1/2 de ancho GN 1/2 / GN 1/2 dans la largeur
81998	53	längs bei GN 1/1 / lengthwise GN 1/1 longitud GN 1/1 / GN 1/1 dans la longueur



GN Transport-Steck-Deckel

GN-lid with silicone seal
GN tapa hermética con junta
GN couvercle hermétique avec joint



**Silikondichtung, Griffmulde und Loch gegen Unterdruck,
nicht für Kombidämpfer geeignet**

silicone joint, flat handle, vent to compensate
for pressure, not usable for steam oven
junta de silicona, asa empotrada, válvula para compensar
la presión, no se puede utilizar en hornos de vapor
joint silicone, anse encastrée, valve pour compenser la pression

	GN	cm
80023	1/1	53,0 x 32,5
80024	1/2	32,5 x 26,5
80025	1/3	32,5 x 17,6
80026	1/4	26,5 x 16,2
80027	1/6	17,6 x 16,2
80028	2/4	53,0 x 16,2
80029	2/3	35,4 x 32,5



GN Abtropfgitter

GN-drainer
GN escurridor
GN égouttoir



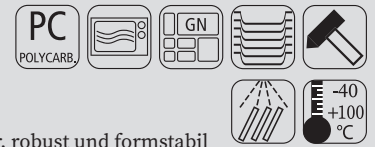
Abtropfgitter aus Edelstahl für Gastronorm Behälter, passend für GN 1/1 und GN 1/2
stainless steel GN drainer for GN 1/1 + GN 1/2
escurridor GN de acero inoxidable para GN 1/1 + GN 1/2
égouttoir GN en acier inoxydable pour GN 1/1 + GN 1/2

	GN	cm	↑ cm
81117	1/1	45 x 25	1,5
81118	1/2	25 x 19	1,5



GN-Behälter aus Polycarbonat

GN-container polycarbonate
GN cubeta policarbonato
GN bac polycarbonate



transparent: Inhalt gut erkennbar, Skalierung in Liter, robust und formstabil

transparent: content can be seen, liter scale, solid quality

transparente para ver el contenido, graduación en litros, alta calidad

transparent pour voir le contenu, graduation en litres, haute-qualité

	GN	↓ mm	ltr.	cm
82004	1/1	65	8,5	53 x 32,5
82006	1/1	100	13,0	53 x 32,5
82008	1/1	150	19,5	53 x 32,5
82010	1/1	200	26,0	53 x 32,5

	GN	↓ mm	ltr.	cm
82012	1/2	65	3,9	32,5 x 26,5
82014	1/2	100	5,9	32,5 x 26,5
82016	1/2	150	8,9	32,5 x 26,5
82017	1/2	200	11,8	32,5 x 26,5

	GN	↓ mm	ltr.	cm
82018	1/3	65	2,4	32,5 x 17,6
82020	1/3	100	3,6	32,5 x 17,6
82022	1/3	150	5,3	32,5 x 17,6
82023	1/3	200	7,0	32,5 x 17,6

	GN	↓ mm	ltr.	cm
82028	1/4	65	1,7	26,5 x 16,2
82030	1/4	100	2,5	26,5 x 16,2
82032	1/4	150	3,7	26,5 x 16,2
82034	1/4	200	4,8	26,5 x 16,2

	GN	↓ mm	ltr.	cm
82036	1/6	65	1,0	17,6 x 16,2
82038	1/6	100	1,5	17,6 x 16,2
82040	1/6	150	2,2	17,6 x 16,2
82042	1/6	200	2,8	17,6 x 16,2

	GN	↓ mm	ltr.	cm
82050	1/9	65	0,6	17,6 x 10,2
82051	1/9	100	1,0	17,6 x 10,2



GN-Deckel

GN-lid
GN tapa
GN couvercle



	GN	cm
82001	1/1	53,0 x 32,5
82013	1/2	32,5 x 26,5
82019	1/3	32,5 x 17,6
82029	1/4	26,5 x 16,2
82037	1/6	17,6 x 16,2
82059	1/9	17,6 x 10,8



GN Abtropfgitter

GN drainer
GN escurridor
GN égouttoir

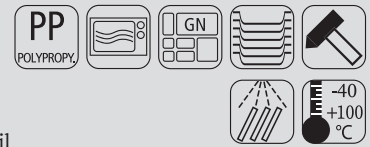


	GN	cm
82003	1/1	53,0 x 32,5
82005	1/2	32,5 x 26,5
82007	1/3	32,5 x 17,6



GN-Behälter aus Polypropylen

GN-container polypropylene
GN cubetas polipropileno
GN bacs polypropilène



transparent: Skalierung in Liter, robust und formstabil

transparent: liter scale, solid quality

transparente: graduación en litros, alta calidad

transparent: graduation en litres, haute-qualité

	GN	↓ mm	ltr.	cm
82104	1/1	65	8,5	53 x 32,5
82106	1/1	100	13,0	53 x 32,5
82108	1/1	150	19,5	53 x 32,5
82110	1/1	200	26,0	53 x 32,5

	GN	↓ mm	ltr.	cm
82112	1/2	65	3,9	32,5 x 26,5
82114	1/2	100	5,9	32,5 x 26,5
82116	1/2	150	8,9	32,5 x 26,5
82117	1/2	200	11,8	32,5 x 26,5

	GN	↓ mm	ltr.	cm
82118	1/3	65	2,4	32,5 x 17,5
82120	1/3	100	3,6	32,5 x 17,5
82122	1/3	150	5,3	32,5 x 17,6
82123	1/3	200	7,0	32,5 x 17,6

	GN	↓ mm	ltr.	cm
82128	1/4	65	1,7	26,5 x 16,2
82130	1/4	100	2,5	26,5 x 16,2
82132	1/4	150	3,7	26,5 x 16,2
82134	1/4	200	4,8	26,5 x 16,2

	GN	↓ mm	ltr.	cm
82136	1/6	65	1,0	17,6 x 16,2
82138	1/6	100	1,5	17,6 x 16,2
82140	1/6	150	2,2	17,6 x 16,2
82142	1/6	200	2,8	17,6 x 16,2

	GN	↓ mm	ltr.	cm
82150	1/9	65	0,6	17,6 x 10,8
82151	1/9	100	1,0	17,6 x 10,8



stapelbar
stackable



GN-Deckel

GN-lid
GN tapa
GN couvercle



	GN	cm
82101	1/1	53,0 x 32,5
82113	1/2	32,5 x 26,5
82119	1/3	32,5 x 17,6
82129	1/4	26,5 x 16,2
82137	1/6	17,6 x 16,2
82159	1/9	17,6 x 10,8

Chafing Dish, GN Container & Transport



GN-Konvektomatenblech

GN-convection oven trays
GN cubeta para hornos de convección
GN bac pour fours à convection



Oberfläche mit schwarzer Antihaftbeschichtung, schwere Qualität

coated black non stick, heavy quality
interior con revestimiento antiadherente negro, alta calidad
revêtement intérieur antiadhérent noir, haute qualité

	GN	↓ mm	cm
88246	1/1	20	53 x 32,5



GN-Konvektomatenblech - Emailliert

GN-convection oven trays enamelled
GN cubeta esmaltada para hornos de convección
GN bac émaillé pour fours à convection



beidseitig beschichtet mit schwarzer Granit-Emaille, gelochte Ecken, schwere Qualität

both sides coated with black granite enamel, perforated rim corners, heavy gauge

chapa de hierro esmaltada por ambas caras, color granito negro,
borde con ángulos perforados, alta calidad

plaque acier émaillé intérieur et extérieur, granité noir,
bord perforé dans les angles, qualité renforcée

	GN	↓ mm	cm
88244	1/1	20	53 x 32,5
88144	1/1	40	53 x 32,5
88245	1/1	65	53 x 32,5



Backblech

baking sheet
bandeja pastelera
plaque à pâtisserie



gelocht Ø 3 mm, Materialstärke 1,5 mm, Silikon beschichtet, temperaturbeständig bis 240°C

perforated Ø 3 mm, coated with silicon, heat resistant up to 240°C
aluminio con revestimiento de silicona perforada, resistente hasta 240°
aluminium avec revêtement silicone, perforée, température maxi 240°

	GN	cm
88285	1/1	53 x 32,5



GN Roste

GN grid
GN rejilla
GN grille



elektrolytisch poliert, Drahtstärke 3 mm, Rahmendraht 6 mm, extra schwere Qualität

electro-polished, wire thickness 3 mm, frame wire 6 mm, extra heavy quality
inox pulido electrolítico, grosor alambre 3 mm, grosor marco 6 mm, calidad reforzada
inox poli électrolytique, fil 3 mm, cadre 6 mm, qualité renforcée

	GN	cm
81199	2/1	65,0 x 53,0
81198	1/1	53,0 x 32,5
81796	2/3	32,5 x 35,4
81296	1/2	32,5 x 26,5



GN 1/3 Bestecksammler

GN 1/3 container
GN 1/3 cubeta
GN 1/3 bac



mit 2 Haken zum Einhängen an Servier- oder Transportwagen

container with 2 hooks, to hang on trolleys for cutlery
cubeta con 2 ganchos para cubiertos, a colgar del carro
bac à couverts avec 2 crochets, à accrocher au chariot

	GN	↓ mm	cm
11978	1/3	150	32,5 x 17,5



GN-Behälter

GN-container
GN cubetas
GN bac



	GN	↓ mm	ltr.	cm
82100	1/1	60	7,1	53,0 x 32,5
82200	1/2	60	3,4	32,5 x 26,5
82300	1/3	60	2,0	32,5 x 17,6
82306	2/3	60	4,6	35,4 x 32,5
82301	2/4	60	3,0	53,0 x 16,2



GN Tablett „FRAMES“

GN tray
GN bandeja
GN plateau



	GN	↑ cm	cm
82355	1/1	2	53,0 x 32,5
82356	1/2	2	32,5 x 26,5
82357	1/3	2	32,5 x 17,6



GN Tablett

GN tray
GN bandeja
GN plateau



	GN	↑ cm	cm
82201	1/1	2,5	53,0 x 32,5
82202	1/2	2,5	32,5 x 26,5
82203	1/3	2,5	32,5 x 17,6
82204	2/4	2,5	53,0 x 16,2
82205	2/3	2,5	35,4 x 32,5



11195
2-tlg. Set Tablett + Haube

GN 1/1

GN 1/1 Buffet-Set „CATERER“

GN 1/1 buffet set
GN 1/1 set de bufé
GN 1/1 set catering: plateau + cloche



2-teilig: Tablett + Haube, Tablett fixiert sich auf der Haube - kein Rutschen möglich
2 pcs. set: tray + cover, tray fixes itself on the cover and can not slip off
set de 2: bandeja + tapa, la bandeja encaja encima de la tapa para que no se deslice
set de 2: plateau GN 1/1 réf. + cloche spéciale empilement stable

	cm	↑ cm	GN	fits to
11195	53 x 32,5	10,5	1/1	82201, 82355

Chafing Dish, GN Container & Transport



GN-Behälter „ECOLINE“

GN container

GN cubeta

GN bac



mit Stapelnocke

with notching edge

con borde marcado para el apilado

avec rebord pour l'empilage

	GN	↓ mm	ltr.	cm	Farbe / Colour
83759	1/1	65	7,10	53,0 x 32,5	White
83755	2/4	65	3,00	53,0 x 16,2	White
83757	1/2	65	3,40	32,5 x 26,5	White
83753	1/3	65	2,00	32,5 x 17,6	White
83751	1/4	65	1,35	26,5 x 16,2	White
83749	1/6	65	0,80	17,6 x 16,2	White

	GN	↓ mm	ltr.	cm	Farbe / Colour
83758	1/1	65	7,10	53,0 x 32,5	Black
83754	2/4	65	3,00	53,0 x 16,2	Black
83756	1/2	65	3,40	32,5 x 26,5	Black
83752	1/3	65	2,00	32,5 x 17,6	Black
83750	1/4	65	1,35	26,5 x 16,2	Black
83748	1/6	65	0,80	17,6 x 16,2	Black

	GN	↓ mm	ltr.	cm	Farbe / Colour
84300	1/1	100	10,6	53,0 x 32,5	White
84302	2/4	100	4,3	53,0 x 16,2	White
84301	1/2	100	4,7	32,5 x 26,5	White
84303	1/3	100	2,7	32,5 x 17,6	White
84304	1/4	100	1,9	26,5 x 16,2	White
84305	1/6	100	1,0	17,6 x 16,2	White

	GN	↓ mm	ltr.	cm	Farbe / Colour
84306	1/1	100	10,6	53,0 x 32,5	Black
84308	2/4	100	4,3	53,0 x 16,2	Black
84307	1/2	100	4,7	32,5 x 26,5	Black
84309	1/3	100	2,7	32,5 x 17,6	Black
84310	1/4	100	1,9	26,5 x 16,2	Black
84311	1/6	100	1,0	17,6 x 16,2	Black



GN-Deckel

GN-lid

GN tapa

GN couvercle



	GN	cm
82001	1/1	53,0 x 32,5
82013	1/2	32,5 x 26,5
82019	1/3	32,5 x 17,6
82029	1/4	26,5 x 16,2
82037	1/6	17,6 x 16,2



GN-Behälter „HIGHLINE“

GN-container
GN cubeta
GN bac



extrem bruchsticher, glänzende und harte Oberfläche, tiefkühlfest, keinen Temperaturschocks unterziehen, nicht auf heißen Flächen liegen lassen, mit Stapelnocke

durable, top quality, hard and glossy surface, avoid thermal shocks, do not leave on hot surfaces, with notching edge

duradera, alta calidad, superficie brillante y resistente, hay que evitar los cambios térmicos bruscos, no apoyar en superficies calientes, con borde para apilamiento

durable, haute qualité, surface brillante et résistante, éviter les chocsthermiques et ne pas poser sur une surface chaude, encoche pour une louche

	GN	↓ mm	ltr.	cm
83772	1/1	65	7,10	53,0 x 32,5
83770	2/3	65	4,60	35,0 x 32,5
83768	1/2	65	3,40	32,5 x 26,5
83766	2/4	65	3,00	53,0 x 16,2
83764	1/3	65	2,00	32,5 x 17,6
83762	1/4	65	1,35	26,5 x 16,2
83760	1/6	65	0,80	17,6 x 16,2

	GN	↓ mm	ltr.	cm
83773	1/1	100	11,0	53,0 x 32,5
83769	1/2	100	5,50	32,5 x 26,5
83765	1/3	100	3,15	32,5 x 17,6
83763	1/4	100	2,20	26,5 x 16,2
83761	1/6	100	1,25	17,6 x 16,2



11302

GN 1/1, 2-tlg. Set: Tablett + Haube

GN 1/1 Buffet-Set „HOCHSTAPLER“

GN 1/1 buffet set
GN 1/1 set de bufé

GN 1/1 kit catering plateau + cloche



2-teilig: Tablett + Haube, Tablett fixiert sich auf der Haube - kein Rutschen möglich

2 pcs. set: tray + cover, tray fixes itself on the cover and can not slip off

set de 2 piezas: bandeja + tapa, la bandeja encaja encima de la tapa para que no se deslice

ensemble de 2 pièces: plateau GN 1/1 réf. + cloche spéciale empilement stable

	cm	↑ cm	GN
11302	53 x 32,5	10,5	1/1

**System-Haube für stapelbare Tablett
wie 11300, 11290 oder 11295**



GN 1/2

11041

GN 1/1

11042

GN Abdeckhaube

GN cover
GN cubierta
GN cloche



	cm	↑ cm	* mm	GN
11041	32,5 x 26,5	9,5	3	1/2
11042	53,0 x 32,5	9,5	3	1/1
11043	32,5 x 17,6	10,5	3	1/3
11044	53,0 x 16,2	10,5	3	2/4