

Bandejas Gastronómicas Perforadas

SERIE GNP



- Acero AISI 18/8 Calidad 304
- Completamente apilables
- Diferentes profundidades
- Perforaciones en fondo y laterales

Diseño óptimo

Estos productos son habituales en las cocinas industriales, en los buffets de restaurantes, así como en las heladerías y comedores industriales. También se utilizan en las empresas que se dedican a la distribución de alimentos y empresas de catering. A la hora de elegir el modelo de bandeja a comprar resulta imprescindible pensar en el tipo de producto que se va a almacenar y manipular en ella. Además, es importante que sean apilables, ya que el espacio físico es reducido en muchas cocinas industriales.

Construcción

Todas las bandejas almacenamiento y manipulación de alimentos son fabricadas bajo la normativa gastronómica EN-631, en acero AISI 18/8 calidad 304 de 0,7 milímetros de espesor, con terminación en pulido semi-mate, y cumplen con requisitos de calidad y tamaño, imprescindibles para garantizar el perfecto estado e higiene, tanto en los armarios frigoríficos de una cocina industrial, como en los hornos, freidoras, mesas de trabajo, etc. Estas bandejas gastronómicas cuentan con el fondo perforado en el modelo de 65 milímetros de altura, y con fondo y laterales perforados en los modelos de 100 y 150 milímetros de altura.

Este sistema presenta una bandeja base denominada 'GN 1/1' (530 x 325 mm) con profundidades de entre 65 a 200mm. A partir de esta medida 'base' el sistema tiene sub-divisiones conocidas como: GN 2/3, GN 1/2, y GN 1/4.

- **Fabricadas bajo la normativa EN-631**
- **Sistema con bandeja base GN 1/1**



Datos técnicos

SERIE GNP



Modelos	Dimensiones (mm)	Litros	Raciones
> GNP 1/1			
GNP 1/1/65	530 x 325 x 65 h	9,2	17
GNP1/1/100	530 x 325 x 100 h	14,2	26
GNP 1/1/150	530 x 325 x 150 h	21,3	39
Tapa GNP 1/1	530 x 325	-	-
> GNP 1/2			
GNP 1/2/65	325 x 265 x 65 h	4,1	7
GNP 1/2/100	325 x 265 x 100 h	6,6	12
GNP 1/2/150	325 x 265 x 150 h	9,7	18
Tapa GNP 1/2	325 x 265	-	-

La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.