

Bandejas Gastronómicas

---

**SERIE GN**



- Acero AISI 18/8 Calidad 304
- Completamente apilables
- Diferentes profundidades
- Terminación en pulido semi-mate

### Diseño óptimo

En el mercado, existen una gran variedad de bandejas, que se utilizan para preparar, cocinar, transportar, exponer y servir alimentos.

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.

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 GN

Modelos	Dimensiones	Litros	Raciones
<b>&gt; GN 1/1</b>			
GN 1/1/65	530 x 325 x 65 h	9,2	17
GN 1/1/100	530 x 325 x 100 h	14,2	26
GN 1/1/150	530 x 325 x 150 h	21,3	39
GN 1/1/200	530 x 325 x 200 h	28,4	52
Tapa GN 1/1	530 x 325	-	-
<b>&gt; GN 1/2</b>			
GN 1/2/65	325 x 265 x 65 h	4,1	7
GN 1/2/100	325 x 265 x 100 h	6,6	12
GN 1/2/150	325 x 265 x 150 h	9,7	18
GN 1/2/200	325 x 265 x 200 h	12,7	23
Tapa GN 1/2	325 x 265	-	-
<b>&gt; GN 1/3</b>			
GN 1/3/65	327 x 176 x 65 h	2,5	5
GN 1/3/100	327 x 176 x 100 h	3,8	7
GN 1/3/150	327 x 176 x 150 h	5,6	10
GN 1/3/200	327 x 176 x 200 h	7,3	14
Tapa GN 1/3	327 x 176	-	-
<b>&gt; GN 1/4</b>			
GN 1/4/65	265 x 162 x 65 h	1,8	3
GN 1/4/100	265 x 162 x 100 h	2,8	5
GN 1/4/150	265 x 162 x 150 h	4,1	7
GN 1/4/200	265 x 162 x 200 h	5,6	10
Tapa GN 1/4	265 x 162	-	-

# Datos técnicos

SERIE GN



Modelos	Dimensiones (mm)	Litros	Raciones
<b>&gt; GN 1/6</b>			
GN 1/6/65	176 x 163 x 65 h	1	2
GN 1/6/100	176 x 163 x 100 h	1,6	3
GN 1/6/150	176 x 163 x 150 h	2,2	4
Tapa GN 1/6	176 x 163	-	-
<b>&gt; GN 1/9</b>			
GN 1/9/65	176 x 109 x 65 h	0,6	1
GN 1/9/100	176 x 109 x 100 h	0,8	1
Tapa GN 1/9	176 x 109	-	-
<b>&gt; GN 2/3</b>			
GN 2/3/65	354 x 325 x 65 h	5,6	11
GN 2/3/100	354 x 325 x 100 h	9,1	17
GN 2/3/150	354 x 325 x 150 h	13,2	24
GN 2/3/200	354 x 325 x 200 h	18,3	33
Tapa GN 2/3	354 x 325	-	-

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