



B. PRO

RÉCIPIENTS GASTRONORM

Incontournables et parfaits, tout simplement !

SOMMAIRE

Récipients GN en acier inoxydable	4
Géniaux jusque dans le moindre détail	5
Récipients GN Buffet Line	6
Récipients GN perforés et tôles GN	8
Récipients GN en Tritan	9
Couvercles GN	10
Accessoires GN	11
Dimensions GN et leurs possibilités de combinaison	12

VUE D'ENSEMBLE DES PRODUITS

Récipients GN, acier inoxydable	13
Récipients GN, acier inoxydable avec poignées en forme d'étrier	16
Couvercles GN, acier inoxydable	18
Récipients GN, Tritan	20
Couvercles GN, Tritan	21
Récipients GN, perforés, acier inoxydable	22
Tôles GN	23
Éléments de cuisson GN, perforés, acier inoxydable	24
Récipients GN Buffet Line	25
Accessoires GN	26
Quantités de remplissage pour récipients GN	26
Sets GN pour étuveur combiné	27



VALEUR AJOUTÉE

Tout y est, rien n'y manque : les récipients GN de B.PRO Catering Solutions.

Qualité totale.

Sélection, qualité, prix et performances avec les récipients Gastronorm de B.PRO, toutes les qualités sont réunies. Avec eux, de l'entrée des marchandises à la distribution des repas, tout tourne comme sur des roulettes.

Répondre à tous les besoins.

Le système Gastronorm de B.PRO comprend plus de 200 récipients, couvercles, tôles et éléments de cuisson. En acier inoxydable ou Tritan. Dans toutes les tailles et profondeurs courantes pour répondre à tous les besoins.

Plus de qualité.

La qualité des produits B.PRO est au rendez-vous pour très, très longtemps. B.PRO, c'est durablement rentable !

Plus d'expérience.

Premier fabricant allemand, avec une expérience de près de 60 ans, B.PRO fabrique des récipients Gastronorm de toute première qualité. Avec une qualité "made in Germany" !

**Disponible
immédiatement
sur stock.
A partir de
1 exemplaire.**



BRILLANTS

Récipients Gastronorm B.PRO en acier inoxydable, ils répondent présents pour très, très longtemps.

Ce qui fait leur force :

- Robustesse et stabilité de forme, en acier inoxydable (AISI 304)
- Rigidité supplémentaire grâce à une empreinte périphérique des bords
- Finition de haute qualité avec des arêtes sans ébarbures
- Conviennent pour le lave-vaisselle

- Résistance aux températures de -40°C à $+280^{\circ}\text{C}$
- Neutres pour le goût et l'odeur
- Résistance à la corrosion
- Nettoyage simple et hygiène parfaite grâce à une surface lisse sans pores et à de grands rayons des coins et du fond

Particulièrement avantageux :

chaque pièce peut être commandée directement sur stock à partir de 1 exemplaire.

Récipients Gastronorm.

Dans toutes les tailles et profondeurs courantes.
Pour tous les domaines d'application.



Génialement pratiques. Jusque dans le moindre détail.



Qualité "made in Germany".

Quelque 60 années d'expérience de fabrication sont la meilleure garantie d'une qualité supérieure.



Inimitables.

Les caractéristiques principales sont gravées par laser à l'arrière des récipients : taille, profondeur, volume, norme et date de fabrication. Et en plus à l'avant le sigle de qualité B.PRO.



Empilage aisé.

Finition exacte des coins et les épaulements d'empilage empêchent tout calage et coincement lors de l'empilage et du dépilage.



Étanches. Innovants.

Le couvercle d'étanchéité en acier inoxydable avec joint en silicone empêche le débordement lors du transport.



Plus de confort.

L'épaulement d'empilage périphérique existe déjà à partir d'une profondeur de récipient de 40 mm.



Nombreux accessoires – pour toutes les exigences (à partir de la page 11).



GN-B 1/1-100, acier inoxydable

Récipients Gastronorm avec poignées en forme d'étrier



Petit supplément, grand effet : les poignées universelles en forme d'étrier.

- Elles permettent de transporter deux récipients en même temps sans risque de basculement
- Transport aisé de récipients lourds
- Accrochage facile de récipients remplis
- Transvasement aisé
- Enlèvement sûr de récipients chauds
- Empilables mêmes remplis

CHIC & STYLÉE

Buffet Line B.PRO, elle présente les plats à leur avantage.

Sur un élégant fond noir : avec ces récipients Gastronorm, chaque plat fait sa grande entrée, salade croquante et desserts frais, rôti épicé et légumes raffinés.

Grande variété habituelle :

Les récipients existent en 15 tailles Gastronorm, adaptées à la présentation des plats froids et repas chauds.

Haute qualité habituelle :

La surface émaillée mate satinée est absolument sans danger pour tous les repas et aliments.





L'épaulement permet un empilage et un dépilage aisés. Sans calage ni coincement.

Les principales informations de produit sont gravées au laser à la face arrière. Et le coin porte à l'avant le sigle garant de la qualité B.PRO.

Avantages exceptionnels :

- Nettoyage aisé grâce à une surface extrêmement lisse
- Convient pour l'étuveur combiné grâce à une résistance élevée aux températures
- Jusqu'à 50% plus légers que les récipients GN en porcelaine
- Faible risque de bris – réduction des coûts de rachat
- Surface de teinte inaltérable, conserve sa beauté même après de nombreuses utilisations
- Insertion simple dans un chariot à glissières ou une claie du fait de la faible épaisseur de matériau

Exceptionnellement pratique :

Avec Buffet Line B.PRO, vous pouvez stocker les repas, les régénérer dans l'étuveur combiné, les transporter et les présenter. Entièrement sans transvasement ni manipulations supplémentaires.



PURS PLAISIRS

Cuire, rôtir, étuver, cuire au four, présenter : pour chaque utilisation la solution appropriée.



Récipients GN-P perforés et les éléments de cuisson G-KEN au format GN. Exactement ce qu'il faut pour cuire en économisant l'énergie, blanchir, étuver et cuire, pour verser et égoutter.

- La perforation raccourcit les temps de cuisson et de refroidissement
- Perforation latérale disponible à partir de 65 mm de profondeur, pour une cuisson plus rapide dans de grands récipients

Tôles GN (BZG) avec un bord extra lisse : présentation appétissante et attrayante des repas, avec un bord lisse pour une hygiène encore meilleure.

Tôles GN spécialement recuites (BZG-G) : stabilité particulière et tenue en température pour l'étuveur combiné.

D'abord gratiner et ensuite directement sur la tôle pour la distribution, il n'y a pas plus simple.

Tôles GN émaillées granit à surface noire (GN-E) – Pour que tous les

aliments rôtis ou cuits au four soient croustillants, bruns dorés et croquants :

- Très bon transfert de chaleur
- Surface spéciale pour un brunissage optimal par en haut et par en dessous
- Nettoyage aisé grâce à une surface extrêmement lisse
- Idéales pour l'étuveur combiné



Récipient Gastronorm, perforé, GN-P 1/1-40, acier inoxydable.
Pour cuire, étuver, verser



Tôle Gastronorm BZG 1/1-40, acier inoxydable.
Pour la présentation des repas



Élément de cuisson Gastronorm G-KEN 1/1-145, acier inoxydable.
Pour accrocher dans des récipients GN



Tôle Gastronorm GNE 1/1-40, tôle noire, émaillée granit.
Pour rôtir et cuire au four

Une visibilité totale : les bacs GN transparents de B.PRO en Tritan apportent une véritable clarté

Un coup d'œil suffit pour voir où est la salade et quel bac contient les légumes. Sans longue recherche.

Autres avantages pratiques :

- Poids réduit
- Résistants aux chocs et indéformables
- Conviennent à la congélation ($-40\text{ }^{\circ}\text{C}$) et à un réchauffage de courte durée jusqu'à $+90\text{ }^{\circ}\text{C}$, par exemple au micro-ondes
- Neutres pour l'odeur et le goût
- Disponibles dans les tailles 1/1 à 1/9 ainsi qu'en différentes profondeurs



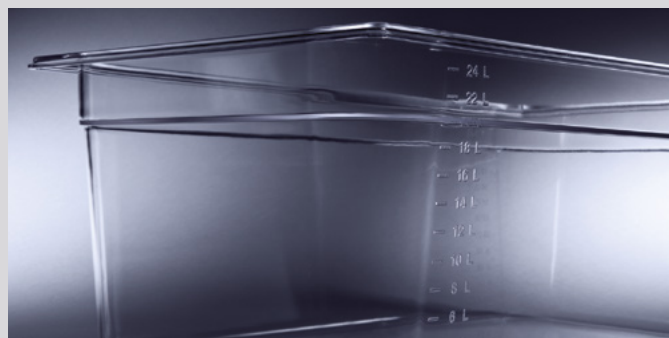
Bac Gastronorm GN-K 1/3-100, Tritan



Couvercle Gastronorm GD-KL 1/3, Tritan

Contrôle des quantités

Tous les bacs GN en matière plastique disposent d'une échelle graduée en litres.



À combiner à votre guise.

Les couvercles transparents en Tritan s'adaptent, quelle que soit leur taille, aux bacs GN en acier inoxydable de B.PRO.



PROPRES ET FERMÉS.

Les couvercles en acier inoxydable : le complément idéal de chaque récipient GN.

Ils s'ajustent simplement :

- Dans toutes les tailles de 1/1 à 1/9
- Excellente stabilité grâce à un estampage particulier
- Facilité de saisie et manipulation sûre grâce aux grandes poignées encastrées ergonomiques
- Superposables
- Tous les couvercles en acier inoxydable sont également disponibles avec évidement pour cuillère
- Le couvercle à charnière universel pour l'ouverture alternée évite les pertes de chaleur
- Couvercles particulièrement plats sans poignée encastrée, idéal pour la liaison froide



Couvercle GN avec poignée GD 1/1, acier inoxydable



Couvercle GN sans poignée encastrée GD-F 1/1, acier inoxydable



Couvercle GN pour récipients GN avec poignées en forme d'étrier GD-B 1/1, acier inoxydable



Couvercle GN avec charnière GDS-U 1/1, acier inoxydable

Étanchéité parfaite anti-fuites !

Couvercles GN avec joint d'étanchéité (GDD) :

Grâce au joint mécanique innovant des couvercles GN avec joint (GDD), le joint en silicone et le couvercle en acier inoxydable restent durablement assemblés. Le couvercle repose ainsi solidement sur le bord du récipient et ne tombe pas dans les aliments, fort utile pour le transport sécurisé des repas, soupes et sauces comprises.

Le couvercle GN en acier inoxydable avec joint en silicone (GDD) :

- Pour récipients GN B.PRO en acier inoxydable dans les tailles 1/1 à 1/6
- De qualité alimentaire et résistant aux températures de -40 °C à +180 °C
- Prise en mains facilitée par le trou de mise à l'air pour l'équilibrage de pression
- Facilite l'empilage de récipients fermés grâce à l'action antidérapante du joint sur la face supérieure du couvercle.

Une innovation de B.PRO :

Le blocage mécanique entre le joint d'étanchéité et le couvercle : durable et résistant à la chaleur.



Couvercle Gastronorm avec joint d'étanchéité GDD, acier inoxydable



Barre de séparation GN ST 3,
acier inoxydable



Fond perforé G-KELB 1/1,
Tritan



Fond perforé G-ELB 1/1,
acier inoxydable

Accessoires GN : fort utiles pour faire encore mieux.

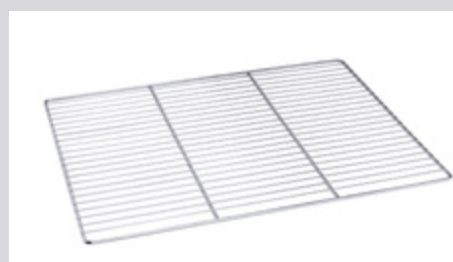
Les **barres de séparation GN** assemblent des récipients GN plus petits à la taille 1/1.

Les **fonds perforés** en acier inoxydable ou Tritan créent un écartement entre les aliments et le fond du récipient. L'eau peut s'égoutter dans le récipient et la salade ou les fruits lavés restent croquants et frais.

Grilles GN pour le rangement et le transport de plats, coupes, tasses et

assiettes compatibles Gastronorm avec revêtement Rilsan antidérapant. Les grilles GN en acier inoxydable résistent aux températures jusqu'à +280 °C.

Équipement de base pour l'étuveur combiné : nous avons composé trois sets adaptés pour tous les appareils courants. Parfait pour toutes les tâches standard.



Grille GR 2/1,
acier inoxydable



À votre marque :
les récipients GN B.PRO sont marqués avec le nom ou le logo de votre société.

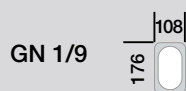
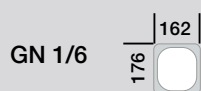
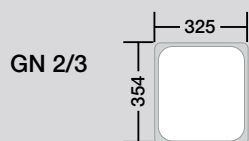
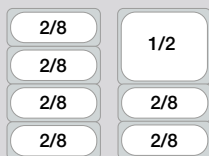
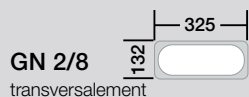
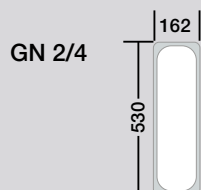
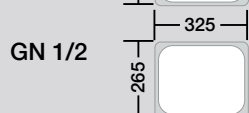
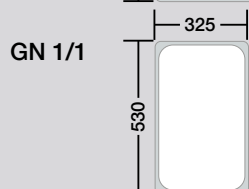
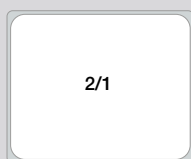
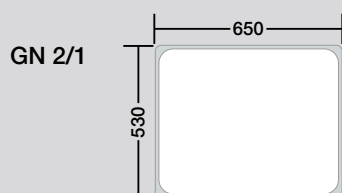
- Texte individuel ou logo reproductibles
- Inscription au laser bien lisible et de haute qualité
- Durable et résistant au lave-vaisselle
- Pour tous les récipients et couvercles GN
- À partir de 1 exemplaire



Possibilité de rangement et de transport pour couvercles Gastronorm avec joint.

La galerie GDD est la solution idéale pour le rangement, le séchage, le transport et la mise à disposition de couvercles Gastronorm avec joint mécanique. Elle accueille jusqu'à 30 couvercles GN 1/1 ou un multiple de couvercles plus petits.

RÉCIPIENTS GASTRONORM B.PRO. DIMENSIONS ET COMBINAISONS



Profondeurs GN

Les contenances et quantités de remplissage sont données à la page 26.

20 mm

40 mm

55 mm

65 mm

100 mm

150 mm

200 mm

Tous les récipients Gastronorm sont conformes à la norme européenne EN 631

RÉCIPIENTS GASTRONORM B.PRO, **ACIER INOXYDABLE**

Modèle	Prof. (mm)	Dim. ext. L x l (mm)	Largeur libre (mm)	Cont. ¹⁾ (litres)	Référence
--------	------------	----------------------	--------------------	------------------------------	-----------

Récipients Gastronorm 2/1



GN 2/1-20	20	650 x 530 mm	625 x 505 mm	Plateau	1 550 566
GN 2/1-40	40	650 x 530 mm	625 x 505 mm	11,0 l	1 550 065
GN 2/1-65	65	650 x 530 mm	625 x 505 mm	18,4 l	1 550 593
GN 2/1-100	100	650 x 530 mm	625 x 505 mm	28,9 l	1 550 594
GN 2/1-150	150	650 x 530 mm	625 x 505 mm	43,4 l	1 550 595
GN 2/1-200	200	650 x 530 mm	625 x 505 mm	57,7 l	1 550 596

Récipients Gastronorm 1/1



GN 1/1-20	20	530 x 325 mm	505 x 300 mm	Plateau	1 550 565
GN 1/1-40	40	530 x 325 mm	505 x 300 mm	5,1 l	1 550 064
GN 1/1-55	55	530 x 325 mm	505 x 300 mm	7,2 l	1 565 845
GN 1/1-65	65	530 x 325 mm	505 x 300 mm	8,5 l	1 550 589
GN 1/1-100	100	530 x 325 mm	505 x 300 mm	13,3 l	1 550 590
GN 1/1-150	150	530 x 325 mm	505 x 300 mm	20,0 l	1 550 591
GN 1/1-200	200	530 x 325 mm	505 x 300 mm	26,5 l	1 550 592

Récipients Gastronorm 1/2



GN 1/2-20	20	325 x 265 mm	300 x 240 mm	Plateau	1 550 563
GN 1/2-40	40	325 x 265 mm	300 x 240 mm	2,3 l	1 550 063
GN 1/2-55	55	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,2 l	1 565 844
GN 1/2-65	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,8 l	1 550 581
GN 1/2-100	100	325 x 265 mm	300 x 240 mm	6,0 l	1 550 582
GN 1/2-150	150	325 x 265 mm	300 x 240 mm	8,9 l	1 550 583
GN 1/2-200	200	325 x 265 mm	300 x 240 mm	11,7 l	1 550 584

Tous les récipients Gastronorm sont conformes à la norme européenne EN 631

¹⁾ Autres quantités de remplissage à la page 26

RÉCIPIENTS GASTRONORM B.PRO, **ACIER INOXYDABLE**

Modèle	Prof. (mm)	Dim. ext. L x l (mm)	Largeur libre (mm)	Cont. ¹⁾ (litres)	Référence
--------	---------------	-------------------------	-----------------------	---------------------------------	-----------

Récipients Gastronorm 2/4



GN 2/4-20	20	530 x 162 mm	505 x 137 mm	Plateau	1 564 367
GN 2/4-40	40	530 x 162 mm	505 x 137 mm	2,3 l	1 555 821
GN 2/4-65	65	530 x 162 mm	505 x 137 mm	4,0 l	1 555 822
GN 2/4-100	100	530 x 162 mm	505 x 137 mm	6,0 l	1 555 823
GN 2/4-150	150	530 x 162 mm	505 x 137 mm	9,0 l	1 555 824

Récipients Gastronorm 1/4



GN 1/4-20	20	265 x 162 mm	240 x 137 mm	Plateau	1 550 561
GN 1/4-65	65	265 x 162 mm	240 x 137 mm	1,7 l	1 550 573
GN 1/4-100	100	265 x 162 mm	240 x 137 mm	2,7 l	1 550 574
GN 1/4-150	150	265 x 162 mm	240 x 137 mm	4,0 l	1 550 575
GN 1/4-200	200	265 x 162 mm	240 x 137 mm	5,2 l	1 550 576

Récipients Gastronorm 2/8



GN 2/8-65	65	325 x 132 mm	300 x 106 mm	1,7 l	1 555 827
GN 2/8-100	100	325 x 132 mm	300 x 106 mm	2,7 l	1 555 828
GN 2/8-150	150	325 x 132 mm	300 x 106 mm	3,8 l	1 555 829

Récipients Gastronorm 2/3



GN 2/3-20	20	354 x 325 mm	329 x 300 mm	Plateau	1 550 564
GN 2/3-40	40	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 l	1 550 066
GN 2/3-65	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,4 l	1 550 585
GN 2/3-100	100	354 x 325 mm	329 x 300 mm	8,5 l	1 550 586
GN 2/3-150	150	354 x 325 mm	329 x 300 mm	12,7 l	1 550 587
GN 2/3-200	200	354 x 325 mm	329 x 300 mm	16,7 l	1 550 588

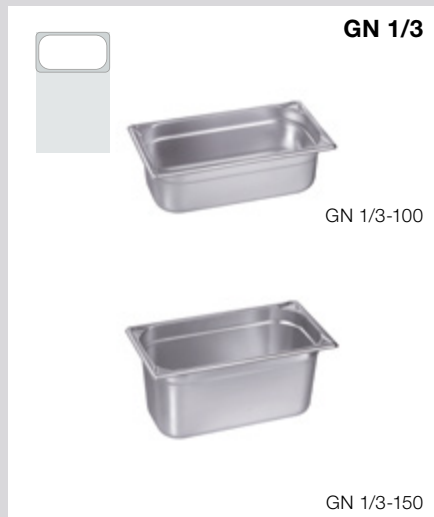
Tous les récipients Gastronorm sont conformes à la norme européenne EN 631

¹⁾ Autres quantités de remplissage à la page 26

RÉCIPIENTS GASTRONORM B.PRO, **ACIER INOXYDABLE**

Modèle	Prof. (mm)	Dim. ext. L x l (mm)	Largeur libre (mm)	Cont. ¹⁾ (litres)	Référence
--------	---------------	-------------------------	-----------------------	---------------------------------	-----------

Récipients Gastronorm 1/3



GN 1/3-20	20	325 x 176 mm	300 x 151 mm	Plateau	1 550 562
GN 1/3-40	40	325 x 176 mm	300 x 151 mm	1,4 l	1 550 067
GN 1/3-55	55	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,0 l	1 565 846
GN 1/3-65	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 l	1 550 577
GN 1/3-100	100	325 x 176 mm	300 x 151 mm	3,8 l	1 550 578
GN 1/3-150	150	325 x 176 mm	300 x 151 mm	5,5 l	1 550 579
GN 1/3-200	200	325 x 176 mm	300 x 151 mm	7,5 l	1 550 580

Récipients Gastronorm 1/6



GN 1/6-65	65	176 x 162 mm	151 x 137 mm	1,0 l	1 550 569
GN 1/6-100	100	176 x 162 mm	151 x 137 mm	1,6 l	1 550 570
GN 1/6-150	150	176 x 162 mm	151 x 137 mm	2,2 l	1 550 571
GN 1/6-200	200	176 x 162 mm	151 x 137 mm	3,0 l	1 550 572

Récipients Gastronorm 1/9



GN 1/9-65	65	176 x 108 mm	151 x 83 mm	0,6 l	1 550 567
GN 1/9-100	100	176 x 108 mm	151 x 83 mm	0,9 l	1 550 568

Tous les récipients Gastronorm sont conformes à la norme européenne EN 631

¹⁾ Autres quantités de remplissage à la page 26

RÉCIPIENTS GASTRONORM B.PRO AVEC POIGNÉES EN FORME D'ÉTRIER, ACIER INOXYDABLE

Modèle	Prof. (mm)	Dim. ext. L x l (mm)	Largeur libre (mm)	Cont. ¹⁾ (litres)	Référence
--------	------------	----------------------	--------------------	------------------------------	-----------

Récipients Gastronorm 1/1 avec poignées en forme d'étrier



GN-B 1/1-65	65	530 x 325 mm	505 x 300 mm	8,5 l	1 555 953
GN-B 1/1-100	100	530 x 325 mm	505 x 300 mm	13,3 l	1 555 952
GN-B 1/1-150	150	530 x 325 mm	505 x 300 mm	20,0 l	1 555 951
GN-B 1/1-200	200	530 x 325 mm	505 x 300 mm	26,5 l	1 555 950

Récipients Gastronorm 1/2 avec poignées en forme d'étrier



GN-B 1/2-65	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,8 l	1 555 943
GN-B 1/2-100	100	325 x 265 mm	300 x 240 mm	6,0 l	1 555 942
GN-B 1/2-150	150	325 x 265 mm	300 x 240 mm	8,9 l	1 555 941
GN-B 1/2-200	200	325 x 265 mm	300 x 240 mm	11,7 l	1 555 940

Récipients Gastronorm 2/4 avec poignées en forme d'étrier



GN-B 2/4-65	65	530 x 162 mm	505 x 137 mm	4,0 l	1 564 908
GN-B 2/4-100	100	530 x 162 mm	505 x 137 mm	6,0 l	1 564 909
GN-B 2/4-150	150	530 x 162 mm	505 x 137 mm	9,0 l	1 564 910

Récipients Gastronorm 1/4 avec poignées en forme d'étrier



GN-B 1/4-65	65	265 x 162 mm	240 x 137 mm	1,7 l	1 555 934
GN-B 1/4-100	100	265 x 162 mm	240 x 137 mm	2,7 l	1 555 933
GN-B 1/4-150	150	265 x 162 mm	240 x 137 mm	4,0 l	1 555 932
GN-B 1/4-200	200	265 x 162 mm	240 x 137 mm	5,2 l	1 555 931

Tous les récipients Gastronorm sont conformes à la norme européenne EN 631

¹⁾ Autres quantités de remplissage à la page 26

RÉCIPIENTS GASTRONORM B.PRO AVEC POIGNÉES EN FORME D'ÉTRIER, ACIER INOXYDABLE

Modèle	Prof. (mm)	Dim. ext. L x l (mm)	Largeur libre (mm)	Cont. ¹⁾ (litres)	Référence
--------	------------	----------------------	--------------------	------------------------------	-----------

Récipients Gastronorm 2/3 avec poignées en forme d'étrier



GN-B 2/3-65	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,4 l	1 555 948
GN-B 2/3-100	100	354 x 325 mm	329 x 300 mm	8,5 l	1 555 947
GN-B 2/3-150	150	354 x 325 mm	329 x 300 mm	12,7 l	1 555 946
GN-B 2/3-200	200	354 x 325 mm	329 x 300 mm	16,7 l	1 555 945

Récipients Gastronorm 1/3 avec poignées en forme d'étrier



GN-B 1/3-65	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 l	1 555 938
GN-B 1/3-100	100	325 x 176 mm	300 x 151 mm	3,8 l	1 555 937
GN-B 1/3-150	150	325 x 176 mm	300 x 151 mm	5,5 l	1 555 936
GN-B 1/3-200	200	325 x 176 mm	300 x 151 mm	7,5 l	1 555 935

Récipients Gastronorm 1/6 avec poignées en forme d'étrier



GN-B 1/6-65	65	176 x 162 mm	151 x 137 mm	1,0 l	1 555 930
GN-B 1/6-100	100	176 x 162 mm	151 x 137 mm	1,6 l	1 555 929
GN-B 1/6-150	150	176 x 162 mm	151 x 137 mm	2,2 l	1 555 928
GN-B 1/6-200	200	176 x 162 mm	151 x 137 mm	3,0 l	1 555 927

Tous les récipients Gastronorm sont conformes à la norme européenne EN 631

¹⁾ Autres quantités de remplissage à la page 26

COUVERCLES GASTRONORM B.PRO, **ACIER INOXYDABLE**

Modèle	Référence
--------	-----------

Couvercles avec poignée encastrée



GD 1/1	550 658
GD 1/2	550 656
GD 2/4	556 538
GD 1/4	550 654
GD 2/8	550 076
GD 2/3	550 657
GD 1/3	550 655
GD 1/6	550 653
GD 1/9	550 652

Couvercles avec poignée encastrée et évidement pour cuillère



GD-L 1/1	550 677
GD-L 1/2	550 675
GD-L 2/4	564 902
GD-L 1/4	550 673
GD-L 2/8	550 078
GD-L 2/3	550 676
GD-L 1/3	550 674
GD-L 1/6	550 672
GD-L 1/9	550 671

Couvercles avec joint mécanique



GDD 1/1	1 550 663
GDD 1/2	1 550 661
GDD 1/4	1 550 659
GDD 2/3	1 550 662
GDD 1/3	1 550 660
GDD 1/6	1 550 664

Couvercles sans poignée encastrée



GD-F 1/1	564 956
GD-F 1/2	564 957
GD-F 1/3	564 961

Couvercles avec poignée encastrée pour récipients Gastronorm avec poignées en forme d'étrier



GD-B 1/1	550 086
GD-B 1/2	550 084
GD-B 2/4	564 904
GD-B 1/4	550 082
GD-B 2/3	550 085
GD-B 1/3	550 083
GD-B 1/6	550 081

Tous les récipients Gastronorm sont conformes à la norme européenne EN 631

COUVERCLES GASTRONORM B.PRO, **ACIER INOXYDABLE**



GD-BL



GDD-B



GDS-U



GDS-UL



Galerie GDD

Modèle	Référence
--------	-----------

Couvercles avec poignée encastree et évidement pour cuillère pour récipients Gastronorm avec poignées en forme d'étrier

GD-BL 1/1	550 093
GD-BL 1/2	550 091
GD-BL 2/4	564 906
GD-BL 1/4	550 089
GD-BL 2/3	550 092
GD-BL 1/3	550 090
GD-BL 1/6	550 088

Couvercles avec joint mécanique pour récipients Gastronorm avec poignées en forme d'étrier

GDD-B 1/1	1 550 075
GDD-B 1/2	1 550 073
GDD-B 1/4	1 550 071
GDD-B 2/3	1 550 074
GDD-B 1/3	1 550 072
GDD-B 1/6	1 550 070

Couvercle à charnière universel

GDS-U 1/1	566 910
-----------	---------

Couvercle à charnière universel avec évidement pour cuillère

GDS-UL 1/1	566 911
------------	---------

Galerie GDD

Modèle	Désignation	Capacité	Référence
Galerie GDD	- Pour le rangement, le séchage, le transport et la mise à disposition dans les règles de l'art de couvercles Gastronorm avec joint mécanique GDD et GDD-B - Convient pour chariot de service SW 10 x 6-2 - Galerie utilisable également sans chariot de service - Dimensions (L x l x H) : 963 x 496 x 231 mm	30 couvercles pour GN 1/1 ou 60 couvercles pour GN 1/2 ou 90 couvercles pour GN 1/3	574 167

Tous les récipients Gastronorm sont conformes à la norme européenne EN 631

RÉCIPIENTS GASTRONORM B.PRO, TRITAN

Modèle	Prof. (mm)	Dim. ext. L x l (mm)	Largeur libre (mm)	Cont. ¹⁾ (litres)	Référence
--------	---------------	-------------------------	-----------------------	---------------------------------	-----------

Récipients Gastronorm 1/1



GN-K 1/1-65	65	530 x 325 mm	502 x 297 mm	9,0 l	1 551 426
GN-K 1/1-100	100	530 x 325 mm	502 x 297 mm	13,3 l	1 551 427
GN-K 1/1-150	150	530 x 325 mm	502 x 297 mm	20,0 l	1 551 428
GN-K 1/1-200	200	530 x 325 mm	502 x 297 mm	26,4 l	1 551 429

Récipients Gastronorm 1/2



GN-K 1/2-65	65	325 x 265 mm	297 x 237 mm	4,0 l	1 551 430
GN-K 1/2-100	100	325 x 265 mm	297 x 237 mm	6,2 l	1 551 431
GN-K 1/2-150	150	325 x 265 mm	297 x 237 mm	9,0 l	1 551 432
GN-K 1/2-200	200	325 x 265 mm	297 x 237 mm	11,9 l	1 551 433

Récipients Gastronorm 2/4



GN-K 2/4-65	65	530 x 162 mm	502 x 134 mm	3,4 l	568 227
GN-K 2/4-100	100	530 x 162 mm	502 x 134 mm	5,3 l	568 228

Récipients Gastronorm 1/4



GN-K 1/4-65	65	265 x 162 mm	237 x 134 mm	1,7 l	1 551 438
GN-K 1/4-100	100	265 x 162 mm	237 x 134 mm	2,6 l	1 551 439
GN-K 1/4-150	150	265 x 162 mm	237 x 134 mm	3,8 l	1 551 440

Récipients Gastronorm 1/3



GN-K 1/3-65	65	325 x 176 mm	297 x 148 mm	2,5 l	1 551 434
GN-K 1/3-100	100	325 x 176 mm	297 x 148 mm	3,8 l	1 551 435
GN-K 1/3-150	150	325 x 176 mm	297 x 148 mm	5,6 l	1 551 436
GN-K 1/3-200	200	325 x 176 mm	297 x 148 mm	7,1 l	1 551 437

Tous les récipients Gastronorm sont conformes à la norme européenne EN 631

¹⁾ Autres quantités de remplissage à la page 26

RÉCIPIENTS GASTRONORM B.PRO, TRITAN

Modèle	Prof. (mm)	Dim. ext. L x l (mm)	Largeur libre (mm)	Cont. ¹⁾ (litres)	Référence
--------	------------	----------------------	--------------------	------------------------------	-----------

Récipients Gastronorm 1/6



GN-K 1/6-65	65	176 x 162 mm	148 x 134 mm	1,1 l	1 551 441
GN-K 1/6-100	100	176 x 162 mm	148 x 134 mm	1,6 l	1 551 442
GN-K 1/6-150	150	176 x 162 mm	148 x 134 mm	2,3 l	1 551 443

Récipients Gastronorm 1/9



GN-K 1/9-65	65	176 x 108 mm	148 x 80 mm	0,6 l	1 551 444
GN-K 1/9-100	100	176 x 108 mm	148 x 80 mm	0,9 l	1 551 445

Tous les récipients Gastronorm sont conformes à la norme européenne EN 631

¹⁾ Autres quantités de remplissage à la page 26

COUVERCLES GASTRONORM B.PRO, TRITAN

Modèle	Référence
--------	-----------

Couvercles avec poignée encastrée



GD-K 1/1	551 446
GD-K 1/2	551 447
GD-K 2/4	568 923
GD-K 1/4	1 551 449
GD-K 1/3	1 551 448
GD-K 1/6	1 551 450
GD-K 1/9	1 551 451

Couvercles avec poignée encastrée et évidement pour cuillère



GD-KL 1/1	551 452
GD-KL 1/2	551 453
GD-KL 1/4	1 551 455
GD-KL 1/3	1 551 454
GD-KL 1/6	1 551 456

RÉCIPIENTS GASTRONORM B.PRO, **PERFORÉS, ACIER INOXYDABLE**

Modèle	Prof. (mm)	Dim. ext. L x l (mm)	Largeur libre (mm)	Cont. ¹⁾ (litres)	Référence
--------	---------------	-------------------------	-----------------------	---------------------------------	-----------

Récipients Gastronorm 2/1, perforés



GN-P 2/1-20 * recuit spécial	20	650 x 530 mm	625 x 505 mm	Plateau	1 565 993
GN-P 2/1-40 * recuit spécial	40	650 x 530 mm	625 x 505 mm	11,0 l	1 565 789
GN-P 2/1-65 ** recuit spécial	65	650 x 530 mm	625 x 505 mm	18,4 l	1 565 790
GN-P 2/1-100 **	100	650 x 530 mm	625 x 505 mm	28,9 l	1 565 791

Récipients Gastronorm 1/1, perforés



GN-P 1/1-20 * recuit spécial	20	530 x 325 mm	505 x 300 mm	Plateau	1 565 994
GN-P 1/1-40 *	40	530 x 325 mm	505 x 300 mm	5,1 l	1 565 794
GN-P 1/1-65	65	530 x 325 mm	505 x 300	8,5 l	1 266 386

Récipients Gastronorm 2/3, perforés



GN-P 2/3-40 *	40	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 l	1 565 799
GN-P 2/3-65 **	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,4 l	1 565 800
GN-P 2/3-100 **	100	354 x 325 mm	329 x 300 mm	8,5 l	1 565 801
GN-P 2/3-150 **	150	354 x 325 mm	329 x 300 mm	12,7 l	1 565 802
GN-P 2/3-200 **	200	354 x 325 mm	329 x 300 mm	16,7 l	1 565 803

Récipients Gastronorm 1/3, perforés



GN-P 1/3-40 *	40	325 x 176 mm	300 x 151 mm	1,4 l	1 565 813
GN-P 1/3-65 **	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 l	1 565 814
GN-P 1/3-100 **	100	325 x 176 mm	300 x 151 mm	3,8 l	1 565 815
GN-P 1/3-150 **	150	325 x 176 mm	300 x 151 mm	5,5 l	1 565 816
GN-P 1/3-200 **	200	325 x 176 mm	300 x 151 mm	7,5 l	1 565 817

Tous les récipients Gastronorm sont conformes à la norme européenne EN 631

* Uniquement fond perforé

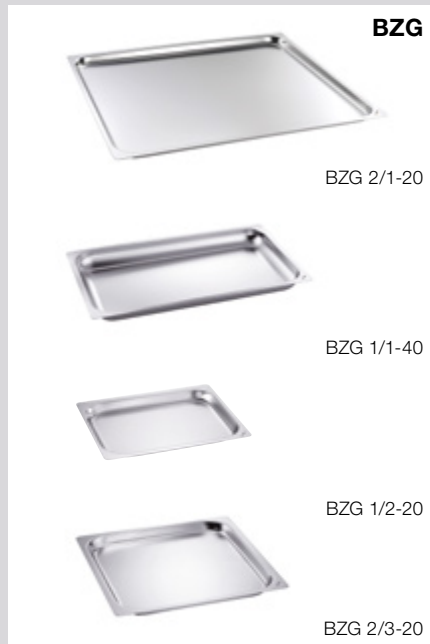
** Fond et paroi latérale perforés

¹⁾ Autres quantités de remplissage à la page 26

TÔLES GASTRONORM B.PRO, **ACIER INOXYDABLE OU EMAILLÉES**

Modèle	Prof. (mm)	Dim. ext. L x l (mm)	Largeur libre (mm)	Cont. ¹⁾ (litres)	Référence
--------	---------------	-------------------------	-----------------------	---------------------------------	-----------

Tôles GN avec bord lisse, modèle renforcé, acier inoxydable



BZG 2/1-20	20	650 x 530 mm	623 x 503 mm	Plateau	550 625
BZG 1/1-20	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Plateau	550 628
BZG 1/1-40	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	4,6 l	550 629
BZG 1/1-65	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,0 l	550 630
BZG 1/2-20	20	325 x 265 mm	300 x 240 mm	Plateau	550 631
BZG 1/2-40	40	325 x 265 mm	300 x 240 mm	2,3 l	550 632
BZG 1/2-65	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	4,0 l	550 633
BZG 2/3-20	20	354 x 325 mm	329 x 300 mm	Plateau	550 634
BZG 2/3-40	40	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 l	550 635
BZG 2/3-65	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,5 l	550 636

Tôles GN avec bord lisse, recuit spécial, acier inoxydable



BZG-G 1/1-20	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Plateau	550 503
BZG-G 1/1-40	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	4,6 l	550 504
BZG-G 1/1-65	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,0 l	556 081

Tôles GN avec bord lisse, émaillées granit



GNE 2/1-20	20	650 x 530 mm	623 x 503 mm	Plateau	550 022
GNE 2/1-40	40	650 x 530 mm	623 x 503 mm	11,0 l	550 023
GNE 2/1-65	65	650 x 530 mm	623 x 503 mm	17,6 l	550 024
GNE 1/1-20	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Plateau	550 025
GNE 1/1-40	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	4,6 l	550 026
GNE 1/1-65	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,0 l	550 027
GNE 2/3-20	20	354 x 325 mm	329 x 300 mm	Plateau	550 046
GNE 2/3-40	40	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 l	550 047
GNE 2/3-65	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,5 l	550 048

Tous les récipients Gastronorm sont conformes à la norme européenne EN 631

¹⁾ Autres quantités de remplissage à la page 26

ÉLÉMENTS DE CUISSON GASTRONORM B.PRO, **PERFORÉS**, **ACIER INOXYDABLE**

Modèle	Prof. (mm)	Dim. ext. L x l (mm)	Largeur libre (mm)	Cont. ¹⁾ (litres)	Référence
--------	---------------	-------------------------	-----------------------	---------------------------------	-----------

Éléments de cuisson Gastronorm 1/1, perforés



G-KEN 1/1-50 **	50	530 x 325 mm	500 x 295 mm	7,0 l	565 940
G-KEN 1/1-60 **	60	530 x 325 mm	500 x 295 mm	8,0 l	550 487
G-KEN 1/1-95 ***	95	530 x 325 mm	500 x 295 mm	12,5 l	550 407
G-KEN 1/1-145 ***	145	530 x 325 mm	500 x 295 mm	19,0 l	550 486
G-KEN 1/1-195 ***	195	530 x 325 mm	500 x 295 mm	25,0 l	550 490

Éléments de cuisson Gastronorm 1/2, perforés



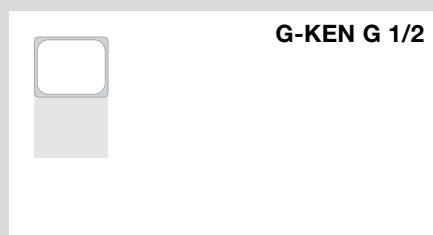
G-KEN 1/2-60 **	60	325 x 265 mm	295 x 235 mm	3,5 l	550 488
G-KEN 1/2-95 ***	95	325 x 265 mm	295 x 235 mm	5,5 l	550 502
G-KEN 1/2-145 ***	145	325 x 265 mm	295 x 235 mm	8,3 l	550 557
G-KEN 1/2-195 ***	195	325 x 265 mm	295 x 235 mm	11,0 l	550 558

Éléments de cuisson Gastronorm 1/1, perforés, avec poignées rabattables



G-KEN G 1/1-60 **	60	530 x 325 mm	500 x 295 mm	8,0 l	550 970
G-KEN G 1/1-95 ***	95	530 x 325 mm	500 x 295 mm	12,5 l	550 971
G-KEN G 1/1-145 ***	145	530 x 325 mm	500 x 295 mm	19,0 l	550 972
G-KEN G 1/1-195 ***	195	530 x 325 mm	500 x 295 mm	25,0 l	550 973

Éléments de cuisson Gastronorm 1/2, perforés, avec poignées rabattables



G-KEN G 1/2-95 ***	95	325 x 265 mm	295 x 235 mm	5,5 l	550 967
G-KEN G 1/2-145 ***	145	325 x 265 mm	295 x 235 mm	8,3 l	550 968
G-KEN G 1/2-195 ***	195	325 x 265 mm	295 x 235 mm	11,0 l	550 969

Tous les récipients Gastronorm sont conformes à la norme européenne EN 631

* Uniquement fond perforé

** Fond et paroi latérale perforés

*** Fond, coins et paroi latérale perforés

¹⁾ Autres quantités de remplissage à la page 26

RÉCIPIENTS GASTRONORM B.PRO, **BUFFET LINE**

Modèle	Prof. (mm)	Dim. ext. L x l (mm)	Largeur libre (mm)	Cont. ¹⁾ (litres)	Référence
--------	------------	----------------------	--------------------	------------------------------	-----------

Récipients Gastronorm 1/1 Buffet Line



GN-BUF 1/1-20 black	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Plateau	573 908
GN-BUF 1/1-40 black	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	5,1 l	573 909
GN-BUF 1/1-65 black	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,5 l	573 910
GN-BUF 1/1-100 black	100	530 x 325 mm	501 x 296 mm	13,3 l	573 911

Récipients Gastronorm 1/2 Buffet Line



GN-BUF 1/2-20 black	20	325 x 265 mm	300 x 240 mm	Plateau	573 912
GN-BUF 1/2-40 black	40	325 x 265 mm	300 x 240 mm	2,3 l	573 913
GN-BUF 1/2-65 black	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,8 l	573 914
GN-BUF 1/2-100 black	100	325 x 265 mm	300 x 240 mm	6,0 l	573 915

Récipients Gastronorm 2/4 Buffet Line



GN-BUF 2/4-20 black	20	530 x 162 mm	505 x 137 mm	Plateau	573 916
GN-BUF 2/4-40 black	40	530 x 162 mm	505 x 137 mm	2,3 l	573 917
GN-BUF 2/4-65 black	65	530 x 162 mm	505 x 137 mm	4,0 l	573 918
GN-BUF 2/4-100 black	100	530 x 162 mm	505 x 137 mm	6,0 l	573 919

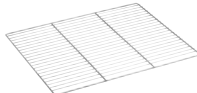
Récipients Gastronorm 1/3 Buffet Line



GN-BUF 1/3-20 black	20	325 x 176 mm	300 x 151 mm	Plateau	573 920
GN-BUF 1/3-40 black	40	325 x 176 mm	300 x 151 mm	1,4 l	573 921
GN-BUF 1/3-65 black	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 l	573 922

Autres teintes possibles sur demande.

RÉCIPIENTS GASTRONORM B.PRO, ACCESSOIRES

Article	Modèle	Désignation	Dimensions (mm)	Référence
	ST 3	Barre de séparation en inox pour composer des récipients	Longueur : 325 mm, largeur : 22 mm	550 650
	ST 3F	Barre de séparation en inox pour composer des récipients, avec blocage élastique	Longueur : 325 mm, largeur : 22 mm	566 254
	ST 5	Barre de séparation en inox pour composer des récipients, avec blocage élastique	Longueur : 530 mm, largeur : 22 mm	550 651
	G-ELB 1/1	Fond perforé, acier inoxydable	470 x 265 x 15 mm	550 645
	G-ELB 1/2	Perforation : ø 10 mm	265 x 205 x 15 mm	550 647
	G-ELB 1/4		205 x 102 x 15 mm	550 649
	G-ELB 2/3		294 x 265 x 15 mm	550 646
	G-ELB 1/3		256 x 116 x 15 mm	550 648
	G-KELB 1/1	Fond perforé, Tritan	470 x 265 x 15 mm	1 551 457
	G-KELB 1/2	Perforation : ø 10 mm Plage de température de -40 °C à +100 °C	265 x 205 x 15 mm	1 551 458
	GR 2/1	Grille en acier inoxydable	650 mm x 530 mm	550 266
	GR 1/1		530 mm x 325 mm	550 267
	GR 2/3		354 mm x 325 mm	550 049

CONTENANCES ET QUANTITÉS DE REMPLISSAGE

GN acier inoxydable

Profondeur	40		55		65		100		150		200	
Dimension GN												
GN 2/1	5,7	11	-	-	13,1	18,4	23,3	28,9	37,5	43,4	51	57,7
GN 1/1	2,7	5,1	4,7	7,2	6	8,5	10,8	13,3	17,1	20	23,1	26,5
GN 1/2	1,2	2,3	2,1	3,2	2,7	3,8	4,7	6	7,5	8,9	10	11,7
GN 2/4	1,2	2,3	-	-	2,7	4	4,8	6	7,4	9	-	-
GN 1/4	-	-	-	-	1,2	1,7	2,2	2,7	3,3	4	4,3	5,2
GN 2/8	-	-	-	-	1,2	1,7	2	2,7	3,1	3,8	-	-
GN 2/3	1,7	3,3	-	-	3,8	5,4	6,8	8,5	10,7	12,7	14,4	16,7
GN 1/3	0,7	1,4	1,3	2	1,7	2,4	3	3,8	4,8	5,5	6,2	7,5
GN 1/6	-	-	0,7	1	1,3	1,6	1,9	2,2	2,5	3	-	-
GN 1/9	-	-	-	-	0,4	0,6	0,7	0,9	-	-	-	-



Hauteur de remplissage
jusqu'à 20 mm en dessous du
bord du récipient GN, p. ex. pour
le transport de repas liquides avec
couvercle.

Hauteur de remplissage
jusqu'à 3 mm en dessous du
 bord du récipient GN, p. ex. pour
 la distribution directe de repas.
 Les contenances des produits des
 pages précédentes sont données
 pour cette hauteur de remplissage.

GN Tritan

Profondeur	65		100		150		200	
Dimension GN								
GN 1/1	6,4	9,0	10,8	13,3	17,8	20,0	23,6	26,4
GN 1/2	2,7	4,0	5,0	6,2	7,8	9,0	10,6	11,9
GN 2/4	2,3	3,4	4,2	5,3	-	-	-	-
GN 1/4	1,2	1,7	2,0	2,6	3,2	3,8	-	-
GN 1/3	1,7	2,5	3,0	3,8	4,7	5,6	6,3	7,1
GN 1/6	0,7	1,1	1,2	1,6	1,9	2,3	-	-
GN 1/9	0,4	0,6	0,7	0,9	-	-	-	-

Éléments de cuisson GN

[illegible]

RÉCIPIENTS GASTRONORM B.PRO, SETS

Set Gastronorm MINI pour étuveur combiné avec 6 tiroirs 2/3 (14 pièces)



Pcs	Modèle	Désignation	Prof. (mm)	Référence
4	GR 2/3	Grille Gastronorm	--	573 438
2	GN 2/3-20	Récipient Gastronorm	20	
1	GN 2/3-40	Récipient Gastronorm	40	
2	GN 2/3-65	Récipient Gastronorm	65	
2	GN-P 2/3-40	Récipient Gastronorm, perforé	40	
2	GN-P 2/3-65	Récipient Gastronorm, perforé	65	
1	GNE 2/3-20	Tôle Gastronorm, émaillée granit	20	

Set Gastronorm STARTER pour étuveur combiné avec 6 tiroirs 1/1 (20 pièces)



Pcs	Modèle	Désignation	Prof. (mm)	Référence
6	GR 1/1	Grille Gastronorm	--	573 439
3	GN 1/1-20	Récipient Gastronorm	20	
2	GN 1/1-40	Récipient Gastronorm	40	
3	GN 1/1-65	Récipient Gastronorm	65	
3	G-KEN 1/1-60	Élément de cuisson Gastronorm, perforé	60	
2	G-KEN 1/1-95	Élément de cuisson Gastronorm, perforé	95	
1	GNE 1/1-20	Tôle Gastronorm, émaillée granit	20	

Set Gastronorm CLASSIC pour étuveur combiné avec 10 tiroirs 1/1 (33 pièces)



Pcs	Modèle	Désignation	Prof. (mm)	Référence
10	GR 1/1	Grille Gastronorm	--	573 440
4	GN 1/1-20	Récipient Gastronorm	20	
3	GN 1/1-40	Récipient Gastronorm	40	
4	GN 1/1-65	Récipient Gastronorm	65	
1	GN 1/1-100	Récipient Gastronorm	100	
4	G-KEN 1/1-60	Élément de cuisson Gastronorm, perforé	60	
4	G-KEN 1/1-95	Élément de cuisson Gastronorm, perforé	95	
2	GNE 1/1-20	Tôle Gastronorm, émaillée granit	20	
1	GNE 1/1-40	Tôle Gastronorm, émaillée granit	40	

LE GROUPE B.PRO

Nos clients sont aussi variés et nombreux que nos gammes de produits le sont. Afin de pouvoir fournir à chacun la meilleure solution, nous regroupons nos compétences et capacités sous la marque consolidée B.PRO. On y retrouve des produits et des systèmes destinés à la restauration collective professionnelle ainsi que des solutions qui s'adaptent parfaitement aux exigences fort variées de nos clients.

B.PRO est certifiée et contrôlée conformément à la norme DIN EN ISO 9001:2015 afin de vous garantir une fiabilité et un service clientèle irréprochables.

B.PRO Benelux bvba
Industrieterrein I – 8 bis
Zone 1022
3290 Diest
Belgique
Téléphone +32 13 35 37 35
Téléfax +32 13 35 37 39
office.be@bpro-solutions.com
www.bpro-solutions.com

B.PRO GmbH
B.PRO Catering Solutions
P.O. Box 13 10
75033 Oberderdingen
Germany
Phone +49 7045 44-81900
catering.export@bpro-solutions.com
www.bpro-solutions.com

The logo consists of the text "B.PRO" in a bold, sans-serif font. The "B" and "P" are significantly larger and more prominent than the "O" and "R". The "O" is a simple circle, and the "R" is a simple vertical line with a small hook at the top.