



B.PRO

GASTRONORM- INZETBAKKEN

Onmisbaar – en gewoon altijd perfect.

INHOUD

GN-inzetbakken van roestvrij staal	4
Geniaal tot in het kleinste detail	5
GN-inzetbakken Buffet Line	6
Geperforeerde GN-inzetbakken en GN-platen	8
GN-inzetbakken van Tritan	9
GN-deksels	10
GN-toebehoren	11
GN-maten en combinatie-mogelijkheden	12

PRODUCTOVERZICHT

GN-inzetbakken, roestvrij staal	13
GN-inzetbakken, roestvrij staal met beugelhandgrepen	16
GN-deksels, roestvrij staal	18
GN-inzetbakken, Tritan	20
GN-deksels, Tritan	21
GN-inzetbakken, geperforeerd, roestvrij staal	22
GN-platen	23
GN-kookinzetten, geperforeerd, roestvrij staal	24
GN-inzetbakken Buffet Line	25
GN-toebehoren	26
Inhoud en vulhoogten van GN-inzetbakken	26
GN-combisteamersets	27



MEERWAARDE

Meer dan normaal: GN-inzetbakken van B.PRO Catering Solutions.

Meer voordelen.

Keuze, kwaliteit, prijs en prestatie – bij Gastronorminzetbakken van B.PRO past alles. En van de goederenontvangst tot de gerechtnuitgifte loopt daarmee alles van een leien dakje.

Meer keuze.

Het Gastronorm-systeem van B.PRO omvat meer dan 200 inzetbakken, deksels, platen en kookinzetten. Van roestvrij staal en Tritan. In alle gangbare afmetingen en diepten. En voor alle toepassingen in de institutionele verzorging.

Meer kwaliteit.

Kwaliteit van B.PRO blijft een keukenleven lang in vorm en is zijn geld meer dan waard.

Meer ervaring.

Als eerste Duitse fabrikant, met circa 60 jaar ervaring, produceert B.PRO eerste klas Gastronorminzetbakken. Altijd met ultramoderne productiemachines. Altijd met kwaliteit "Made in Germany".

**Direct uit voorraad
leverbaar.
Vanaf 1 stuk.**



PRONKSTUKKEN

B.PRO gastronorminzetbakken van roestvrij staal – doorstaan een heel keukenleven lang.

Dat maakt ze zo goed:

- Robuust en vormvast, van roestvrij staal (RVS, 1.4301)
- Extra stevig door felsrand rondom
- Hoogwaardige afwerking met braamvrije randen
- Geschikt voor de vaatwasmachine
- Temperatuurbestendig van $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$ tot $+280\text{ }^{\circ}\text{C}$
- Smaak- en reukneutraal

- Corrosiebestendig
- Eenvoudig te reinigen en optimale hygiëne door glad, porievrij oppervlak en grote hoek- en bodemradii

En nog beter:

Elk exemplaar kan vanaf 1 stuk direct uit voorraad worden besteld. En wordt snel geleverd.

Gastronorminzetbakken.

In alle gangbare afmetingen en diepten.
Voor alle toepassingen.



Geniaal praktisch. Tot in elk detail.



Kwaliteit "Made in Germany".

Circa 60 jaar productie-ervaring is de beste garantie voor een hoge kwaliteit.



Onmiskenaar.

Belangrijke kenmerken zijn aan de achterzijde met een laser ingegraveerd: afmeting, diepte, volume, norm en productiedatum. En bovendien, op een hoek aan de voorzijde, het kwaliteitszegel – B.PRO.



Goed te stapelen.

De nauwkeurige afwerking van hoeken en stapelranden voorkomt vastklemmen bij het stapelen en ontstapelen.



Dicht. Innovatief.

Het deksel van roestvrij staal met siliconenafdichting voorkomt morsen tijdens transport.



Meer comfort.

De stapelrand rondom wordt al toegepast vanaf 40 mm inzetbakdiepte.



Omvangrijke toebehoren – voor elke toepassing het passende (vanaf pagina 11).



GN-B 1/1-100, roestvrij staal

Gastronorminzetbak met beugelhandgrepen



Klein pluspunt – groot effect: de universele beugelhandgrepen.

- Gelijktijdig dragen van twee inzetbakken zonder kantelen
- Eenvoudig dragen van zware inzetbakken
- Eenvoudig inhangen van gevulde inzetbakken
- Moeiteloos overscheppen
- Veilig uitnemen van hete inzetbakken
- Stapelbaar, ook gevuld

CHIC & STIJLVOL

B.PRO Buffet Line voor een smakelijke presentatie.

Op elegant zwart: met deze Gastro-norminzetbakken komt elk gerecht goed voor de dag – frisse salades en koele desserts, smakelijk vlees en fijne groenten.

Vertrouwde ruime keuze:

De inzetbakken zijn verkrijgbaar in 15 Gastronormafmetingen, afgestemd op de presentatie van koude en warme gerechten.

Vertrouwd hoge kwaliteit:

Het mat geëmailleerde oppervlak is absoluut veilig en geschikt voor alle gerechten en levensmiddelen.





De stapelranden zorgen voor gemakkelijk stapelen en ontstapelen. Zonder vastklemmen.

De belangrijkste productinformatie is met een laser aan de achterzijde ingegraveerd. En op een hoek aan de voorzijde prijkt het zegel voor kwaliteit: B.PRO.

Uitzonderlijke voordelen:

- Gemakkelijk reinigen door extreem glad oppervlak
- Geschikt voor combisteamers dankzij een hoge temperatuurbestendigheid
- Tot 50% lichter dan GN-inzetbakken van porselein
- Gering risico van breuk – lage kosten achteraf
- Zeer kleurvast oppervlak, ook na veelvuldig gebruik
- Eenvoudig in te schuiven in regaalwagens en stapelrekken door geringe materiaaldikte

Uitzonderlijk praktisch:

In één en dezelfde inzetbak van de B.PRO Buffet Line kunnen gerechten worden opgeslagen, in een combisteamer geregenereerd, getransporteerd en gepresenteerd. Zonder overscheppen of andere handelingen.



FIJN WERKEN

Garen, braden, stomen, bakken, presenteren – voor elke toepassing de juiste oplossing.



Geperforeerde GN-P-inzetbakken en G-KEN-kookinzetten in GN-formaat – precies goed voor energiebesparend garen, blancheren, stomen en koken, voor afgieten en afdruipe.

- De perforatie zorgt voor kortere gaar- en afkoeltijden
- Perforatie in de zijkant verkrijgbaar vanaf 65 mm diepte – voor snel garen in grotere inzetbakken

GN-platen (BZG) met extra gladde rand: smakelijke en aantrekkelijke presentatie van gerechten – met gladde rand voor extra hygiëne.

Speciaal gegloeide GN-platen (BZG-G): extra stabiel en temperatuurbestendig voor de combisteamer.

Eerst gratineren en vervolgens direct op de plaat naar de uitgifte.

Granietgeëmailleerde GN-platen met zwart oppervlak (GN-E) – zodat bij bakken en braden alles mooi knapperig en krokant wordt:

- Zeer goede warmteoverdracht
- Speciaal oppervlak voor optimale bruining van boven en onder
- Eenvoudige reiniging door glad oppervlak
- Ideaal voor de combisteamer



Gastronorminzetbak, geperforeerd GN-P 1/1-40, roestvrij staal.
Voor garen, stomen, afgieten



Gastronormplaat BZG 1/1-40, roestvrij staal.
Voor presentatie van gerechten



Gastronormkookinzet G-KEN G 1/1-145, roestvrij staal.
Voor inhangen in GN-inzetbakken



Gastronormplaat GNE 1/1-40, staalplaat, granietgeëmailleerd.
Voor bakken en braden

Volledig zicht – de transparante B.PRO GN-inzetbakken van Tritan bieden overzicht.

In één oogopslag is duidelijk waar de salade is en in welke inzetbak de groente zit. Zonder lang zoeken.

Andere praktische voordelen:

- Gering gewicht
- Schokbestendig en vormvast
- Geschikt voor de diepvries (–40 °C) en voor kortstondige verhitting tot +90 °C, bijvoorbeeld in de magnetron
- Reuk- en smaakneutraal
- Gemaakt zonder gebruik van bisfenol A (BPA)
- Verkrijgbaar in de afmetingen 1/1 tot en met 1/9 en in verschillende diepten



Gastronorminzetbak GN-K 1/3-100, Tritan



Gastronormdeksel GD-KL 1/3, Tritan

Hoeveelheden controleren.

Alle kunststof GN-inzetbakken zijn voorzien van een literschaalverdeling.



Flexibel combineren.

De transparante deksels van Tritan passen in alle afmetingen ook op de GN-inzetbakken van roestvrij staal van B.PRO.



PROPER. DICHT.

Deksels van roestvrij staal zijn de ideale aanvulling voor elke GN-inzetbak.

Die passen altijd:

- In alle afmetingen van 1/1 tot 1/9
- Uitstekende stabiliteit door het bijzondere reliëf
- Gemakkelijk vastpakken en hanteren door grote ergonomisch gevormde verzonken handgrepen
- Stapelbaar
- Alle roestvrij stalen deksels ook met praktische lepeluitsparing
- Het universele, aan weerszijden te openen scharnierdeksel vermindert warmteverliezen
- Zeer vlak deksel zonder verzonken handgreep – ideaal voor Cook & Chill



**GN-deksel met handgreep
GD 1/1, roestvrij staal**



**GN-deksel zonder verzonken handgreep
GD-F 1/1, roestvrij staal**



GN-deksel voor GN-inzetbakken met beugelhandgrepen GD-B 1/1, roestvrij staal



**GN-deksel met scharnier
GDS-U 1/1, roestvrij staal**

Door elke bocht zonder morsen.

GN-deksels met afdichting (GDD):

Door de innovatieve mechanische bevestiging van de GN-deksels met afdichting (GDD) blijven siliconenafdichting en roestvrij stalen deksel duurzaam verbonden. Zo blijft het deksel stevig op de rand van de inzetbak liggen en valt deze niet in het eten – zelfs niet wanneer er tijdens het transport eens een sportieve bocht wordt genomen. Zelfs bij soepen en sauzen.

Het roestvrij stalen GN-deksel met siliconenafdichting (GDD):

- Voor roestvrij stalen B.PRO GN-inzetbakken in de afmetingen 1/1 tot 1/6
- Geschikt voor levensmiddelen en temperatuurbestendig van -40°C tot $+180^{\circ}\text{C}$
- Gemakkelijker te openen door de ontluchtingsopening voor drukvereffening
- Vermindering van het gevaar op ongevallen bij het stapelen van afgesloten inzetbakken door het antislippeffect van de afdichting aan de bovenzijde van de deksels

Een innovatie van B.PRO:
de mechanische bevestiging van de afdichting in het deksel – duurzaam en hittebestendig.



Gastronormdeksel met afdichting GDD, roestvrij staal



GN-rand ST 3,
roestvrij staal



Inlegbodem G-KELB 1/1,
Tritan



Inlegbodem G-ELB 1/1,
roestvrij staal

Nog beter – door eerste klas toebehoren voor alledag.

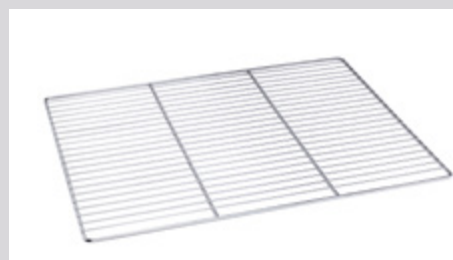
GN-randen verbinden kleinere GN-inzetbakken tot afmeting 1/1.

Inlegbodems van roestvrij staal of Tritan creëren afstand tussen de levensmiddelen en de bodem van de inzetbak. Water kan in de inzetbak afdruipen en gewassen sla of fruit wordt niet slap of zacht.

GN-roosters voor passend stapelen en transporteren van schalen, kopjes en borden – ook met antislip rilsancoating.

GN-roosters van roestvrij staal zijn temperatuurbestendig tot +280 °C en geschikt voor grillen.

Basisuitrusting voor de combi-steamer: passend voor alle gangbare apparaten hebben wij drie sets samengesteld, die perfect geschikt zijn voor alle standaardtoepassingen – tegen een zeer gunstige setprijs.



Rooster GR 2/1
roestvrij staal



Verwisseling uitgesloten:

B.PRO GN-inzetbakken met eigen bedrijfsnaam of logo.

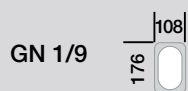
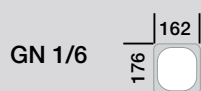
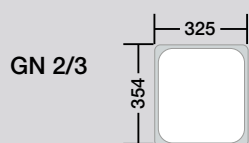
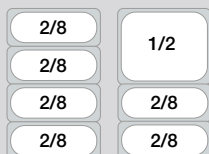
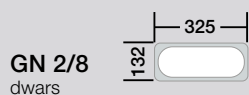
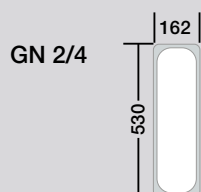
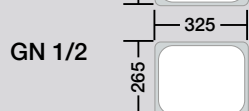
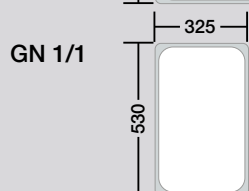
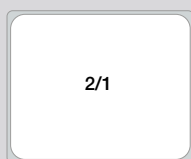
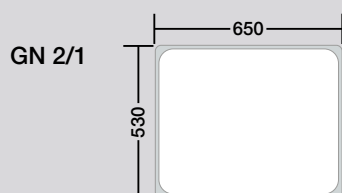
- Eigen tekst of logo
- Goed leesbaar, hoogwaardig opschrift door lasergravure
- Duurzaam en vaatwasmachinebestendig
- Voor alle GN-inzetbakken en -deksels
- Al vanaf 1 stuk



Opslag- en transportmogelijkheid voor Gastronormdeksels met afdichting.

Het opzetrek voor GDD is de ideale oplossing voor het correct bewaren, drogen, transporteren en klaarzetten van Gastronormdeksels met afdichtrand. Hij is geschikt voor maximaal 30 Gastronormdeksels GN 1/1 of een veelvoud aan kleinere deksels.

B.PRO GASTRONORMINZETBAKKEN. MATEN EN COMBINATIES



GN-diepten

Gedetailleerde informatie over inhoud en vulhoogten vindt u op pagina 26.

20 mm

40 mm

55 mm

65 mm

100 mm

150 mm

200 mm

Alle Gastronorminzetbakken voldoen aan de Europese norm EN 631

B.PRO GASTRONORMINZETBAKKEN, ROESTVRIJ STAAL

Model	Diepte (mm)	Buitenmaten L x B (mm)	Binnenmaten (mm)	Inhoud ¹⁾ (liter)	Bestelnr.
-------	-------------	------------------------	------------------	------------------------------	-----------

2/1 Gastronorminzetbakken



GN 2/1-20	20	650 x 530 mm	625 x 505 mm	Schaal	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

1/1 Gastronorminzetbakken



GN 1/1-20	20	530 x 325 mm	505 x 300 mm	Schaal	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

1/2 Gastronorminzetbakken



GN 1/2-20	20	325 x 265 mm	300 x 240 mm	Schaal	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

Alle Gastronorminzetbakken voldoen aan de Europese norm EN 631

¹⁾ Zie voor meer informatie pag. 26

B.PRO GASTRONORMINZETBAKKEN, ROESTVRIJ STAAL

Model	Diepte (mm)	Buitenmaten L x B (mm)	Binnenmaten (mm)	Inhoud ¹⁾ (liter)	Bestelnr.
-------	-------------	------------------------	------------------	------------------------------	-----------

2/4 Gastronorminzetbakken



GN 2/4-20	20	530 x 162 mm	505 x 137 mm	Schaal	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

1/4 Gastronorminzetbakken



GN 1/4-20	20	265 x 162 mm	240 x 137 mm	Schaal	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

2/8 Gastronorminzetbakken



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

2/3 Gastronorminzetbakken



GN 2/3-20	20	354 x 325 mm	329 x 300 mm	Schaal	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

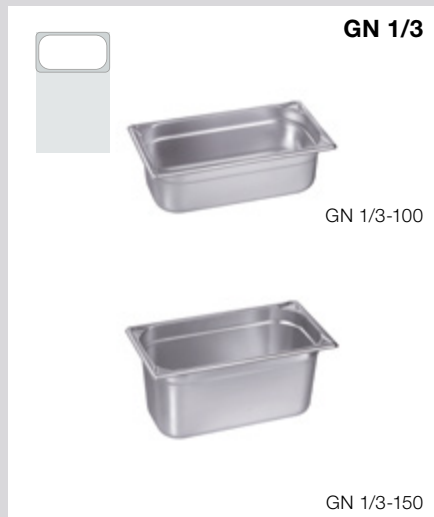
Alle Gastronorminzetbakken voldoen aan de Europese norm EN 631

¹⁾ Zie voor meer informatie pag. 26

B.PRO GASTRONORMINZETBAKKEN, ROESTVRIJ STAAL

Model	Diepte (mm)	Buitenmaten L x B (mm)	Binnenmaten (mm)	Inhoud ¹⁾ (liter)	Bestelnr.
-------	-------------	------------------------	------------------	------------------------------	-----------

1/3 Gastronorminzetbakken



GN 1/3-20	20	325 x 176 mm	300 x 151 mm	Schaal	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

1/6 Gastronorminzetbakken



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

1/9 Gastronorminzetbakken



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

Alle Gastronorminzetbakken voldoen aan de Europese norm EN 631

¹⁾ Zie voor meer informatie pag. 26

B.PRO GASTRONORMINZETBAKKEN MET BEUGELHANDGREPEN, ROESTVRIJ STAAL

Model	Diepte (mm)	Buitenmaten L x B (mm)	Binnenmaten (mm)	Inhoud ¹⁾ (liter)	Bestelnr.
-------	-------------	------------------------	------------------	------------------------------	-----------

1/1 Gastronorminzetbakken met beugelhandgrepen



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

1/2 Gastronorminzetbakken met beugelhandgrepen



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

2/4 Gastronorminzetbakken met beugelhandgrepen



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

1/4 Gastronorminzetbakken met beugelhandgrepen



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

Alle Gastronorminzetbakken voldoen aan de Europese norm EN 631

¹⁾ Zie voor meer informatie pag. 26

B.PRO GASTRONORMINZETBAKKEN MET BEUGELHANDGREPEN, ROESTVRIJ STAAL

Model	Diepte (mm)	Buitenmaten L x B (mm)	Binnenmaten (mm)	Inhoud ¹⁾ (liter)	Bestelnr.
-------	-------------	------------------------	------------------	------------------------------	-----------

2/3 Gastronorminzetbakken met beugelhandgrepen



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

1/3 Gastronorminzetbakken met beugelhandgrepen



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

1/6 Gastronorminzetbakken met beugelhandgrepen



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

Alle Gastronorminzetbakken voldoen aan de Europese norm EN 631

¹⁾ Zie voor meer informatie pag. 26

B.PRO GASTRONORMDEKSELS, ROESTVRIJ STAAL

Model	Bestelnr.
-------	-----------

Deksels met verzonken handgreep



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

Deksels met verzonken handgreep en lepeluitsparing



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

Deksels met afdichtrand



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

Deksels zonder verzonken handgreep



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

Deksels met verzonken handgreep voor Gastronorminzetbakken met beugelhandgrepen



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

Alle Gastronorminzetbakken voldoen aan de Europese norm EN 631

B.PRO GASTRONORMDEKSELS, ROESTVRIJ STAAL



GD-BL



GDD-B



GDS-U



GDS-UL



Model	Bestelnr.
-------	-----------

Deksels met verzonken handgreep en lepeluitsparing voor Gastronorm-inzetbakken met beugelhandgrepen

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

Deksels met afdichtrand voor Gastronorminzetbakken met beugelhandgrepen

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

Universeel scharnierdeksel

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

Universeel scharnierdeksel met lepeluitsparing

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

Opzetrek voor GDD

Model	Omschrijving	Capaciteit	Bestelnr.
Opzetrek voor GDD	- Voor bewaren, drogen, transporteren en klaarzetten van Gastronormdeksels met afdichtrand GDD en GDD-B - Passend voor serveerwagons SW 10 x 6-2 - Opzetrek ook zonder serveerwagons te gebruiken - Afmetingen (L x B x H): 963 x 496 x 231 mm	30 deksels voor GN 1/1 of 60 deksels voor GN 1/2 of 90 deksels voor GN 1/3	574 167

Alle Gastronorminzetbakken voldoen aan de Europese norm EN 631

B.PRO GASTRONORMMINZETBAKKEN, **TRITAN**

Model	Diepte (mm)	Buitenmaten L x B (mm)	Binnenmaten (mm)	Inhoud ¹⁾ (liter)	Bestelnr.
-------	-------------	------------------------	------------------	------------------------------	-----------

1/1 Gastronorminzetbakken



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

1/2 Gastronorminzetbakken



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

2/4 Gastronorminzetbakken



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

1/4 Gastronorminzetbakken



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

1/3 Gastronorminzetbakken



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

Alle Gastronorminzetbakken voldoen aan de Europese norm EN 631

¹⁾ Zie voor meer informatie pag. 26

B.PRO GASTRONORMINZETBAKKEN, **TRITAN**

Model	Diepte (mm)	Buitenmaten L x B (mm)	Binnenmaten (mm)	Inhoud ¹⁾ (liter)	Bestelnr.
-------	-------------	------------------------	------------------	------------------------------	-----------

1/6 Gastronorminzetbakken



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

1/9 Gastronorminzetbakken



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

Alle Gastronorminzetbakken voldoen aan de Europese norm EN 631

¹⁾ Zie voor meer informatie pag. 26

B.PRO GASTRONORMDEKSELS, **TRITAN**

Model	Bestelnr.
-------	-----------

Deksels met verzonken handgreep



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

Deksels met verzonken handgreep en lepeluitsparing



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

B.PRO GASTRONORMMINZETBAKKEN, **GEPERFOREERD, ROESTVRIJ STAAL**

Model	Diepte (mm)	Buitenmaten L x B (mm)	Binnenmaten (mm)	Inhoud ¹⁾ (liter)	Bestelnr.
-------	-------------	------------------------	------------------	------------------------------	-----------

2/1 Gastronorminzetbakken, geperforeerd



GN-P 2/1-20 * speciaal gegloeid	20	650 x 530 mm	625 x 505 mm	Schaal	1 565 993
GN-P 2/1-40 * speciaal gegloeid	40	650 x 530 mm	625 x 505 mm	11,0 l	1 565 789
GN-P 2/1-65 ** speciaal gegloeid	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

1/1 Gastronorminzetbakken, geperforeerd



GN-P 1/1-20 * speciaal gegloeid	20	530 x 325 mm	505 x 300 mm	Schaal	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

2/3 Gastronorminzetbakken, geperforeerd



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

1/3 Gastronorminzetbakken, geperforeerd



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

Alle Gastronorminzetbakken voldoen aan de Europese norm EN 631

* Alleen bodemperforatie

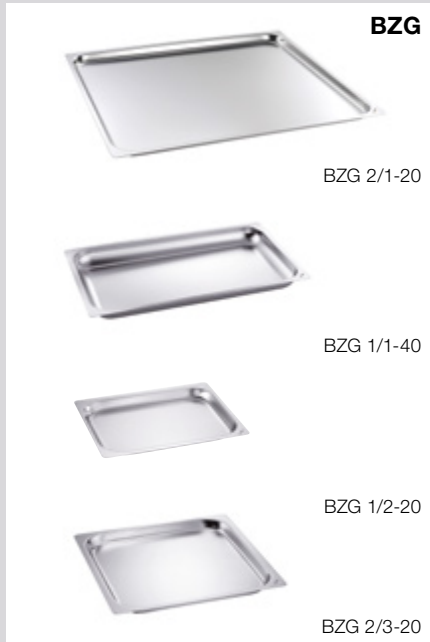
** Bodem- en zijwandperforatie

¹⁾ Zie voor meer informatie pag. 26

B.PRO GASTRONORMPLATEN, ROESTVRIJ STAAL EN GEËMAILLEERD

Model	Diepte (mm)	Buitenmaten L x B (mm)	Binnenmaten (mm)	Inhoud ¹⁾ (liter)	Bestelnr.
-------	-------------	------------------------	------------------	------------------------------	-----------

GN-platen met gladde rand, versterkte uitvoering, roestvrij staal



BZG 2/1-20	20	650 x 530 mm	623 x 503 mm	Schaal	550 625
BZG 1/1-20	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Schaal	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	Schaal	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	Schaal	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

GN-platen met gladde rand, speciaal gegloeid, roestvrij staal



BZG-G 1/1-20	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Schaal	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

GN-platen met gladde rand, granietgeëmailleerd



GNE 2/1-20	20	650 x 530 mm	623 x 503 mm	Schaal	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	Schaal	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	Schaal	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

Alle Gastronorminzetbakken voldoen aan de Europese norm EN 631

¹⁾ Zie voor meer informatie pag. 26

B.PRO GASTRONORMKOOKINZETTEN, **GEPERFOREERD, ROESTVRIJ STAAL**

Model	Diepte (mm)	Buitenmaten L x B (mm)	Binnenmaten (mm)	Inhoud ¹⁾ (liter)	Bestelnr.
-------	-------------	------------------------	------------------	------------------------------	-----------

1/1 Gastronormkookinzetten, geperforeerd



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

1/2 Gastronormkookinzetten, geperforeerd



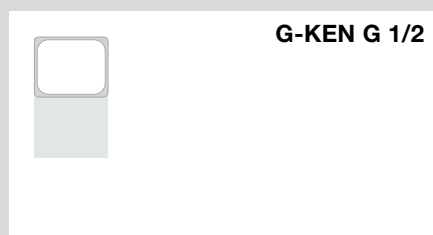
G-KEN 1/2-60 **	60	325 x 265 mm	295 x 235 mm	3,5 l	550 488
G-KEN 1/2-95 ***	95	325 x 265 mm	295 x 235 mm	5,5 l	550 502
G-KEN 1/2-145 ***	145	325 x 265 mm	295 x 235 mm	8,3 l	550 557
G-KEN 1/2-195 ***	195	325 x 265 mm	295 x 235 mm	11,0 l	550 558

1/1 Gastronormkookinzetten, geperforeerd, met uitklaphandgrepen



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

1/2 Gastronormkookinzetten, geperforeerd, met uitklaphandgrepen



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

Alle Gastronorminzetbakken voldoen aan de Europese norm EN 631

* Alleen bodemperforatie

** Bodem- en zijwandperforatie

*** Bodem-, hoek- en zijwandperforatie

¹⁾ Zie voor meer informatie pag. 26

B.PRO GASTRONORMMINZETBAKKEN, **BUFFET LINE**

Model	Diepte (mm)	Buitenmaten L x B (mm)	Binnenmaten (mm)	Inhoud ¹⁾ (liter)	Bestelnr.
-------	-------------	------------------------	------------------	------------------------------	-----------

1/1 Gastronorminzetbakken Buffet Line



GN-BUF 1/1-20 black	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Schaal	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

1/2 Gastronorminzetbakken Buffet Line



GN-BUF 1/2-20 black	20	325 x 265 mm	300 x 240 mm	Schaal	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

2/4 Gastronorminzetbakken Buffet Line



GN-BUF 2/4-20 black	20	530 x 162 mm	505 x 137 mm	Schaal	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

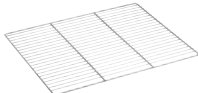
1/3 Gastronorminzetbakken Buffet Line



GN-BUF 1/3-20 black	20	325 x 176 mm	300 x 151 mm	Schaal	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

Andere kleuren op aanvraag mogelijk.

B.PRO GASTRONORMINZETBAKKEN, TOEBEHOREN

Artikel	Model	Omschrijving	Afmetingen (mm)	Bestelnr.
	ST 3	Rand van RVS 18/10 voor inzetbakcombinaties	Lengte: 325 mm, breedte: 22 mm	550 650
	ST 3F	Rand van RVS 18/10 voor inzetbakcombinaties, met veerklem	Lengte: 325 mm, breedte: 22 mm	566 254
	ST 5	Rand van RVS 18/10 voor inzetbakcombinaties, met veerklem	Lengte: 530 mm, breedte: 22 mm	550 651
	G-ELB 1/1	Inlegbodem, roestvrij staal geperforeerd, perforatie: ø 10 mm	470 x 265 x 15 mm	550 645
	G-ELB 1/2		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	Inlegbodem, Tritan geperforeerd, perforatie: ø 10 mm Temperatuurbereik van -40 °C tot +100 °C	470 x 265 x 15 mm	1 551 457
	G-KELB 1/2		265 x 205 x 15 mm	1 551 458
	GR 2/1	Rooster van RVS	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

INHOUD EN VULHOOGTEN

GN roestvrij staal

Diepte	40		55		65		100		150		200	
GN-maat												
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	-	-	-	-



Vulhoogte tot 20 mm onder de rand van de GN-inzetbak, bv. voor transport van vloeibare gerechten met deksel.



Vulhoogte tot 3 mm onder de rand van de GN-inzetbak, bv. voor directe uitgifte van gerechten. De vermelde capaciteiten op de voorgaande pagina's gelden voor deze vulhoogte.

GN Tritan

Diepte	65		100		150		200	
GN-maat								
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	-	-	-	-

GN-kookinzetten

[illegible]

Alle inhoudsaanduidingen in liter.

B.PRO GASTRONORMINZETBAKKEN, SETS

Gastronormset MINI voor combisteamers met 6 x 2/3 inschuifposities (14-delig)



St.	Model	Omschrijving	Diepte (mm)	Bestelnr.
4	GR 2/3	Gastronormrooster	--	573 438
2	GN 2/3-20	Gastronorminzetbak	20	
1	GN 2/3-40	Gastronorminzetbak	40	
2	GN 2/3-65	Gastronorminzetbak	65	
2	GN-P 2/3-40	Gastronorminzetbak, geperforeerd	40	
2	GN-P 2/3-65	Gastronorminzetbak, geperforeerd	65	
1	GNE 2/3-20	Gastronormplaat, granietgeëmailleerd	20	

Gastronormset STARTER voor combisteamers met 6 x 1/1 inschuifposities (20-delig)



St.	Model	Omschrijving	Diepte (mm)	Bestelnr.
6	GR 1/1	Gastronormrooster	--	573 439
3	GN 1/1-20	Gastronorminzetbak	20	
2	GN 1/1-40	Gastronorminzetbak	40	
3	GN 1/1-65	Gastronorminzetbak	65	
3	G-KEN 1/1-60	Gastronormkookinzet, geperforeerd	60	
2	G-KEN 1/1-95	Gastronormkookinzet, geperforeerd	95	
1	GNE 1/1-20	Gastronormplaat, granietgeëmailleerd	20	

Gastronormset CLASSIC voor combisteamers met 10 x 1/1 inschuifposities (33-delig)



St.	Model	Omschrijving	Diepte (mm)	Bestelnr.
10	GR 1/1	Gastronormrooster	--	573 440
4	GN 1/1-20	Gastronorminzetbak	20	
3	GN 1/1-40	Gastronorminzetbak	40	
4	GN 1/1-65	Gastronorminzetbak	65	
1	GN 1/1-100	Gastronorminzetbak	100	
4	G-KEN 1/1-60	Gastronormkookinzet, geperforeerd	60	
4	G-KEN 1/1-95	Gastronormkookinzet, geperforeerd	95	
2	GNE 1/1-20	Gastronormplaat, granietgeëmailleerd	20	
1	GNE 1/1-40	Gastronormplaat, granietgeëmailleerd	40	

DE B.PRO-GROEP

Onze klanten zijn zo divers en veelzijdig als ons aanbod. Om elk het juiste te kunnen bieden, bundelen wij onze competenties en capaciteiten onder het sterke merk B.PRO. Daarachter staan producten en systemen voor de professionele institutionele catering en oplossingen, die op de veelzijdige uitdagingen van onze klanten zijn afgestemd.

B.PRO is gecertificeerd conform EN-ISO 9001:2015 en garandeert u maximale betrouwbaarheid en klanttevredenheid.

B.PRO Benelux bvba
Industrieterrein I – 8 bis
Zone 1022
3290 Diest
Belgie
Telefoon +32 13 35 37 35
Telefax +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".