



B. PRO

RECIPIENTES GASTRONORM

Insustituibles y siempre en perfecto estado.

CONTENIDO

Recipientes GN de acero inoxidable	4
Geniales hasta el último detalle	5
Recipientes GN Buffet Line	6
Recipientes GN perforados y bandejas GN	8
Recipientes GN de tritán	9
Tapas GN	10
Accesorios GN	11
Dimensiones GN y su combinabilidad	12

VISTA GENERAL DE LOS PRODUCTOS

Recipientes GN, acero inoxidable	13
Recipientes GN, acero inoxidable con abrazaderas	16
Tapas GN, acero inoxidable	18
Recipientes GN, tritán	20
Tapas GN, tritán	21
Recipientes GN, perforados, acero inoxidable	22
Bandejas GN	23
Recipientes de cocción GN, perforados, acero inoxidable	24
Recipientes GN Buffet Line	25
Accesorios GN	26
Cantidades de llenado para recipientes GN	26
Juegos para hornos mixtos GN	27



VALOR AÑADIDO

Más que la norma: recipientes GN de B.PRO Catering Solutions.

Más utilidad.

Selección, calidad, precio y rendimiento: con los recipientes Gastronorm de B.PRO todo encaja. Desde la recepción de las mercancías hasta la distribución de alimentos, todo funciona a la perfección.

Más selección.

El sistema Gastronorm de B.PRO incluye más de 200 recipientes, tapas, bandejas y recipientes de cocción.

De acero inoxidable o tritán. En todos los tamaños y profundidades habituales. Y para todas las aplicaciones en la alimentación colectiva.

Más calidad.

La calidad de B.PRO se mantiene para toda la vida. Y se amortizan con creces.

Más experiencia.

Como primer fabricante alemán con una experiencia de 60 años, B.PRO produce recipientes Gastronorm de primera calidad. Siempre en instalaciones de última generación. Siempre con calidad "made in Germany".

**Disponible en
stock de manera
inmediata.
A partir de
1 unidad.**



OBRA MAESTRA

Recipientes Gastronorm B.PRO de acero inoxidable: duran para toda la vida.

Esto es lo que hace que sean tan resistentes:

- Robustos y resistentes a la deformación, de acero inoxidable (n.º de material 1.4301)
- Gran estabilidad gracias al borde labrado circundante
- Fabricación de alta calidad con bordes sin rebaba
- Aptos para lavavajillas

- Resistentes a temperaturas entre -40°C y $+280^{\circ}\text{C}$
- Insípidos e inodoros
- Resistentes a la corrosión
- Fáciles de limpiar e higiénicos, gracias a una superficie lisa y sin poros, y a los amplios radios en las esquinas y en la base

Y lo mejor:

Cada pieza se puede pedir directamente de stock a partir de 1 unidad. Y está disponible en muy poco tiempo.

Recipientes Gastronorm.

En todos los tamaños y profundidades habituales. Para todos los ámbitos de aplicación.



Genialmente prácticos. Hasta el último detalle.



Calidad "made in Germany".

60 años de experiencia de producción son la mejor garantía para una calidad especial.



Inconfundible.

Las características importantes están grabados con láser en la parte posterior: tamaño, profundidad, norma y fecha de fabricación. Y además en la parte delantera en la esquina el sello de calidad de B.PRO.



Fáciles de apilar.

La fabricación exacta de las esquinas y los apoyos para apilamiento evitan que se atasquen y se encajen al apilar y desapilar.



Hermético. Innovador.

La tapa hermética de acero inoxidable con junta de silicona evita se suelte durante el transporte.



Más comodidad.

El apoyo para apilamiento circundante ya está disponible a partir de una profundidad de recipiente de 40 mm.



Amplia variedad de accesorios: el accesorio adecuado para cada situación (a partir de la página 11).



GN-B 1/1-100, acero inoxidable
Recipiente Gastronorm con abrazaderas



Un pequeño extra con una gran efectividad: las abrazaderas universales.

- Transporte sin vuelcos de dos recipientes a la vez
- Transporte sencillo de recipientes pesados
- Fácil colocación de recipientes llenos
- Cambio de recipiente sin esfuerzos
- Extracción segura de recipientes calientes
- Apilables, incluso cuando están llenos

CHIC & ESTILOSO

La B.PRO Buffet Line pone los alimentos ricos perfectamente en escena.

En negro elegante: con estos recipientes Gastronorm cada alimento se presenta a lo grande, ya sea una ensalada fresca, postres fríos, un asado especiado y las verduras más finas.

La gran variedad habitual:

Los recipientes están disponibles en 15 tamaños Gastronorm, adaptados para la presentación de alimentos fríos y calientes.

Alta calidad habitual:

La superficie esmaltada en mate seda es totalmente inocua y es apta para todos los alimentos.





El apoyo para apilamiento permite el apilado y el desapilado de forma sencilla. Sin atascarse y encajarse.

La información más importante del producto está grabada con láser en la parte posterior. Y en la esquina en la parte delantera está marcado el sello de calidad: B.PRO.

Ventajas excepcionales:

- Fácil limpieza gracias a la superficie extremadamente lisa
- Apto para el horno mixto gracias a la elevada resistencia a la temperatura
- Hasta un 50% más ligera que los recipientes GN de porcelana
- Peligro de rotura reducido y reducción de los gastos en compras posteriores
- Superficie con pintura altamente resistente, incluso tras muchos usos
- Inserción sencilla en carros de guías y en soportes de estantes gracias al reducido grosor del material

Extraordinariamente práctico:

En el mismo recipiente de la B.PRO Buffet Line se pueden guardar alimentos y regenerarse en el horno mixto, transportarse y presentarse. Totalmente sin necesidad de cambiar de recipiente y sin maniobras adicionales.



VERSATILIDAD

Cocer, asar, cocinar al vapor, hornear, presentar: la solución correcta para cada aplicación.



Recipientes GN-P perforados y recipientes de cocción G-KEN en formato GN: la solución perfecta para cocer, escaldar, cocinar al vapor y escurrir.

- El perforado reduce los tiempos de cocción y de enfriamiento
- Perforado lateral disponible a partir de 65 mm de profundidad para una cocción rápida en recipientes grandes

Bandejas GN (BZG) con borde extra liso: presentación apetitosa y atractiva de alimentos, con borde liso para una higiene extra.

Bandejas GN (BZG-G) especialmente recocidas: especialmente estables y resistentes a la temperatura para el horno

mixto. Primero gratinar y a continuación distribuir directamente en la bandeja, simplemente un juego de niños.

Bandejas de granito esmaltado GN con superficie negra (GN-E), para que cualquier plato cocido y horneado quede crujiente y bien asado:

- Excelente transmisión del calor
- Superficie especial para un mejor tostado desde arriba y desde abajo
- Fácil limpieza gracias a la superficie extremadamente lisa
- Ideales para hornos mixtos



Recipiente Gastronorm, perforado GN-P 1/1-40, acero inoxidable.
Para cocer, cocinar al vapor o escurrir



Bandeja Gastronorm BZG 1/1-40, acero inoxidable.
Para la presentación de los alimentos



Recipiente de cocción Gastronorm G-KEN 1/1-145, acero inoxidable.
Para colocar en los recipientes GN



Bandeja Gastronorm, GNE 1/1-40, chapa negra, granito esmaltado.
Para cocinar y hornear

Todo a la vista: los recipientes GN transparentes de tritán de B.PRO ofrecen una visión clara del contenido.

Solo basta con echar un vistazo para saber dónde está la ensalada y en qué recipiente está la verdura. Sin tener que perder el tiempo buscando.

Otras ventajas prácticas:

- Peso reducido
- Resistente a los golpes y a la deformación
- Apto para la congelación (-40°C) y para calentarlo brevemente hasta $+90^{\circ}\text{C}$, por ejemplo, en el microondas
- No absorbe olores ni sabores
- Fabricado sin utilizar bisfenol A (BPA)
- Disponible en los tamaños 1/1 a 1/9, así como en diferentes profundidades



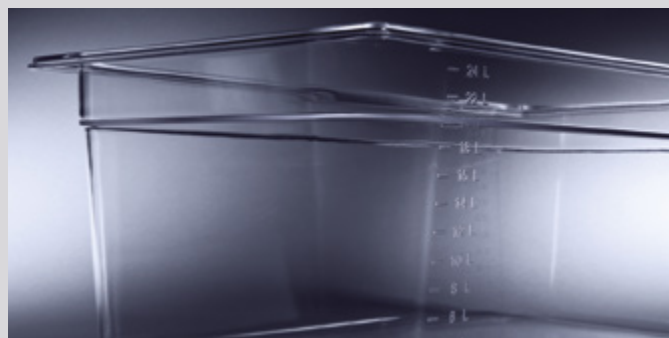
Recipiente Gastronorm GN-K 1/3-100, tritán



Tapa Gastronorm GD-KL 1/3, tritán

Controlar las cantidades.

Todos los recipientes GN de plástico disponen de una escala de litros.



Combínalas como quieras.

Las tapas transparentes de tritán se adaptan, en todos los tamaños, también a los recipientes GN de acero inoxidable de B.PRO.



CIERRE LIMPIO.

Las tapas de acero inoxidable son el complemento ideal para cada recipiente GN.

Se adaptan fácilmente:

- En todos los tamaños desde 1/1 hasta 1/9
- Excelente estabilidad gracias al labrado especial
- Sujeción sencilla y manipulación segura gracias a las concavidades del mango grandes y con forma ergonómica
- Apilables
- Todas las tapas de acero inoxidable también con una práctica escotadura para cucharas
- La tapa de bisagras universal para la apertura alternativa por los dos lados evita la pérdida de calor
- Tapa especialmente plana sin concavidad del mango, ideal para Cook & Chill



**Tapa GN con asa
GD 1/1, acero inoxidable**



**Tapa GN sin concavidad del mango
GD-F 1/1, acero inoxidable**



**Tapa GN para recipiente GN con abrazaderas
GD-B 1/1, acero inoxidable**



**Tapa GN con bisagra
GDS-U 1/1, acero inoxidable**

Transporte por cualquier curva sin manchar.

Las tapas GN con junta (GDD):

Gracias al innovador bloqueo mecánico continuo de la tapa GN con junta (GDD), la junta de silicona y la tapa de acero inoxidable permanecen unidas de forma duradera. Así, la tapa se mantiene fija sobre el borde del recipiente y no se cae en la comida, incluso si el transporte se realiza de manera dinámica en curvas. Incluso con sopas y salsas.

La tapa GN de acero inoxidable con junta de silicona (GDD):

- Para recipientes de acero inoxidable GN de B.PRO de los tamaños 1/1 hasta 1/6
- Apta para alimentos y resistente a la temperatura entre -40°C y $+180^{\circ}\text{C}$
- Elevación facilitada gracias al orificio de purga de aire para la compensación de presión
- Minimización del peligro de accidente al apilar recipientes cerrados debido al efecto antideslizante de la junta en la parte superior de la tapa

Una innovación de B.PRO:

El bloqueo mecánico continuo entre la junta y la tapa, permanente y resistente al calor.



**Tapa Gastronorm con junta
GDD, acero inoxidable**



Nervio GN ST 3,
acero inoxidable



Base insertable G-KELB 1/1,
tritán



Base insertable G-ELB 1/1,
acero inoxidable

Aún mejor gracias a los accesorios de primera calidad para el día a día.

Los **nervios GN** conectan los recipientes GN más pequeños hasta alcanzar el tamaño 1/1.

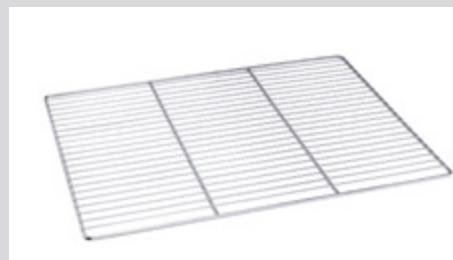
Las **bases insertables** de acero inoxidable o tritán ofrecen un espacio de separación entre los alimentos y la base del recipiente. El agua puede escurrir en el recipiente y la ensalada o la fruta lavada no se ablandan.

Las **rejillas GN** para el almacenamiento y el transporte conforme a Gastronorm

de fuentes, bandejas, tazas y platos, también con revestimiento de rilsan antideslizante. Las rejillas GN de acero inoxidable son resistentes a la temperatura hasta +280 °C y son aptas para asar en parrilla.

Equipamiento básico para hornos

mixtos: Hemos combinado tres juegos aptos para todos los aparatos habituales que se adaptan perfectamente a todas las tareas estándar y todo ello a un precio de juego especialmente ventajoso.



Rejilla GR 2/1,
acero inoxidable



Imposible confundirse:

Recipientes GN de B.PRO con nombre de la empresa o logotipo individual.

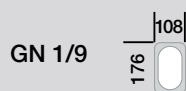
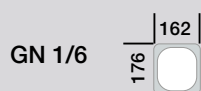
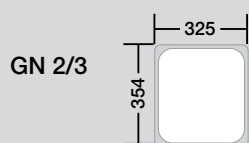
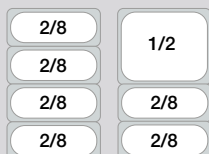
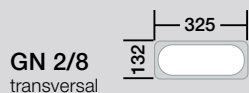
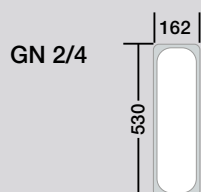
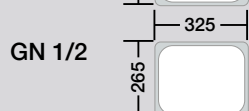
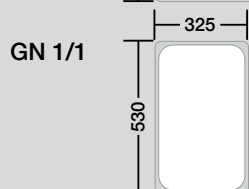
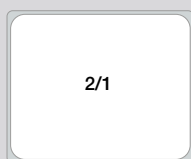
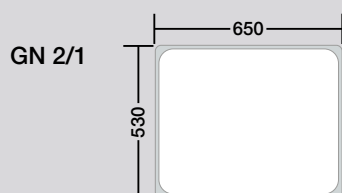
- Texto o logotipo individual
- Grabado perfectamente legible y de alta calidad realizado con láser
- De alta durabilidad y apto para lavavajillas
- Para todos los recipientes GN y tapas
- Ya está disponible a partir de 1 unidad



Posibilidad de almacenamiento y de transporte para tapas Gastronorm con junta.

El bastidor superpuesto GDD es la solución ideal para almacenar, secar, transportar y preparar correctamente tapas Gastronorm con junta hermética. Tiene capacidad para hasta 30 tapas Gastronorm GN 1/1 o un amplio número de tapas más pequeñas.

RECIPIENTES GASTRONORM DE B.PRO. DIMENSIONES Y COMBINACIONES



Profundidades GN

Encontrará detalles sobre contenidos y cantidades de llenado en la p. 26.

20 mm

40 mm

55 mm

65 mm

100 mm

150 mm

200 mm

Todos los recipientes Gastronorm corresponden a la norma europea EN 631

RECIPIENTES GASTRONORM DE B.PRO, **ACERO INOXIDABLE**

Modelo	Prof. (mm)	Dim. exter. L x An (mm)	Ancho interior (mm)	Cont. ¹⁾ (litros)	N.º ref.
--------	---------------	----------------------------	------------------------	---------------------------------	----------

Recipientes Gastronorm 2/1



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

Recipientes Gastronorm 1/1



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

Recipientes Gastronorm 1/2



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

Todos los recipientes Gastronorm corresponden a la norma europea EN 631

¹⁾ Más indicaciones sobre cantidades de llenado en la página 26

RECIPIENTES GASTRONORM DE B.PRO, **ACERO INOXIDABLE**

Modelo	Prof. (mm)	Dim. exter. L x An (mm)	Ancho interior (mm)	Cont. ¹⁾ (litros)	N.º ref.
--------	---------------	----------------------------	------------------------	---------------------------------	----------

Recipientes Gastronorm 2/4



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

Recipientes Gastronorm 1/4



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

Recipientes 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

Recipientes Gastronorm 2/3



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

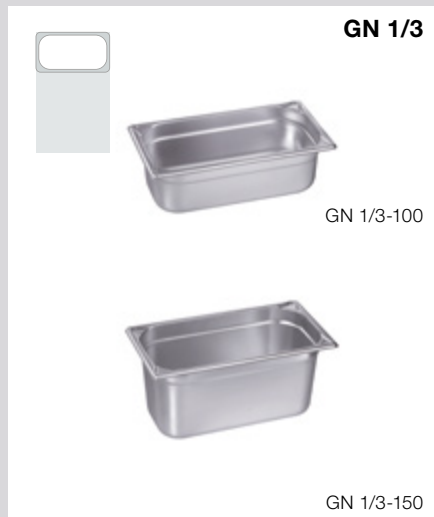
Todos los recipientes Gastronorm corresponden a la norma europea EN 631

¹⁾ Más indicaciones sobre cantidades de llenado en la página 26

RECIPIENTES GASTRONORM DE B.PRO, **ACERO INOXIDABLE**

Modelo	Prof. (mm)	Dim. exter. L x An (mm)	Ancho interior (mm)	Cont. ¹⁾ (litros)	N.º ref.
--------	---------------	----------------------------	------------------------	---------------------------------	----------

Recipientes Gastronorm 1/3



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

Recipientes 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

Recipientes 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

Todos los recipientes Gastronorm corresponden a la norma europea EN 631

¹⁾ Más indicaciones sobre cantidades de llenado en la página 26

RECIPIENTES GASTRONORM DE B.PRO CON ABRAZADERAS, ACERO INOXIDABLE

Modelo	Prof. (mm)	Dim. exter. L x An (mm)	Ancho interior (mm)	Cont. ¹⁾ (litros)	N.º ref.
--------	---------------	----------------------------	------------------------	---------------------------------	----------

Recipientes Gastronorm 1/1 con abrazaderas



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

Recipientes Gastronorm 1/2 con abrazaderas



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

Recipientes Gastronorm 2/4 con abrazaderas



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

Recipientes Gastronorm 1/4 con abrazaderas



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

Todos los recipientes Gastronorm corresponden a la norma europea EN 631

¹⁾ Más indicaciones sobre cantidades de llenado en la página 26

RECIPIENTES GASTRONORM DE B.PRO CON ABRAZADERAS, ACERO INOXIDABLE

Modelo	Prof. (mm)	Dim. exter. L x An (mm)	Ancho interior (mm)	Cont. ¹⁾ (litros)	N.º ref.
--------	---------------	----------------------------	------------------------	---------------------------------	----------

Recipientes Gastronorm 2/3 con abrazaderas



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

Recipientes Gastronorm 1/3 con abrazaderas



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

Recipientes Gastronorm 1/6 con abrazaderas



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

Todos los recipientes Gastronorm corresponden a la norma europea EN 631

¹⁾ Más indicaciones sobre cantidades de llenado en la página 26

TAPAS GASTRONORM DE B.PRO, **ACERO INOXIDABLE**

Modelo	N.º ref.
--------	----------

Tapas con concavidad del mango



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



Tapas con concavidad del mango y escotadura para cucharas

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



Tapas con junta hermética

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



Tapas sin concavidad del mango

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



Tapas con concavidad del mango para recipientes Gastronorm con abrazaderas

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

Todos los recipientes Gastronorm corresponden a la norma europea EN 631

TAPAS GASTRONORM DE B.PRO, **ACERO INOXIDABLE**



GD-BL



GDD-B



GDS-U



GDS-UL



Modelo	N.º ref.
--------	----------

Tapas con concavidad del mango y escotadura para cucharas para recipientes Gastronorm con abrazaderas

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

Tapas con junta hermética para recipientes Gastronorm con abrazaderas

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

Tapa de bisagras universal

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

Tapa de bisagras universal con escotadura para cucharas

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

Bastidor superpuesto GDD

Modelo	Denominación	Capacidad	N.º ref.
Bastidor superpuesto GDD	- Para almacenar, secar, transportar y preparar adecuadamente tapas Gastronorm con junta hermética GDD y GDD-B - Adecuadas para carro de servicio SW 10 x 6-2 - El bastidor superpuesto también se puede utilizar sin carro de servicio - Dimensiones (Lo x An x Al): 963 x 496 x 231 mm	30 tapas para GN 1/1 o 60 tapas para GN 1/2 o 90 tapas para GN 1/3	574 167

Todos los recipientes Gastronorm corresponden a la norma europea EN 631

RECIPIENTES GASTRONORM DE B.PRO, TRITÁN

Modelo	Prof. (mm)	Dim. exter. L x An (mm)	Ancho interior (mm)	Cont. ¹⁾ (litros)	N.º ref.
--------	---------------	----------------------------	------------------------	---------------------------------	----------

Recipientes 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

Recipientes 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

Recipientes 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

Recipientes 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

Recipientes 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

Todos los recipientes Gastronorm corresponden a la norma europea EN 631

¹⁾ Más indicaciones sobre cantidades de llenado en la página 26

RECIPIENTES GASTRONORM DE B.PRO, TRITÁN

Modelo	Prof. (mm)	Dim. exter. L x An (mm)	Ancho interior (mm)	Cont. ¹⁾ (litros)	N.º ref.
--------	---------------	----------------------------	------------------------	---------------------------------	----------

Recipientes 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

Recipientes 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

Todos los recipientes Gastronorm corresponden a la norma europea EN 631

¹⁾ Más indicaciones sobre cantidades de llenado en la página 26

TAPAS GASTRONORM DE B.PRO, TRITÁN

Modelo	N.º ref.
--------	----------

Tapas con concavidad del mango



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

Tapas con concavidad del mango y escotadura para cucharas



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

RECIPIENTES GASTRONORM DE B.PRO, **PERFORADOS, ACERO INOXIDABLE**

Modelo	Prof. (mm)	Dim. exter. L x An (mm)	Ancho interior (mm)	Cont. ¹⁾ (litros)	N.º ref.
--------	---------------	----------------------------	------------------------	---------------------------------	----------

Recipientes Gastronorm 2/1, perforados



GN-P 2/1-20 * recocido espec.	20	650 x 530 mm	625 x 505 mm	Bandeja	1 565 993
GN-P 2/1-40 * recocido espec.	40	650 x 530 mm	625 x 505 mm	11,0 l	1 565 789
GN-P 2/1-65 ** recocido espec.	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

Recipientes Gastronorm 1/1, perforados



GN-P 1/1-20 * recocido espec.	20	530 x 325 mm	505 x 300 mm	Bandeja	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

Recipientes Gastronorm 2/3, perforados



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

Recipientes Gastronorm 1/3, perforados



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

Todos los recipientes Gastronorm corresponden a la norma europea EN 631

* Solo perforado de la base

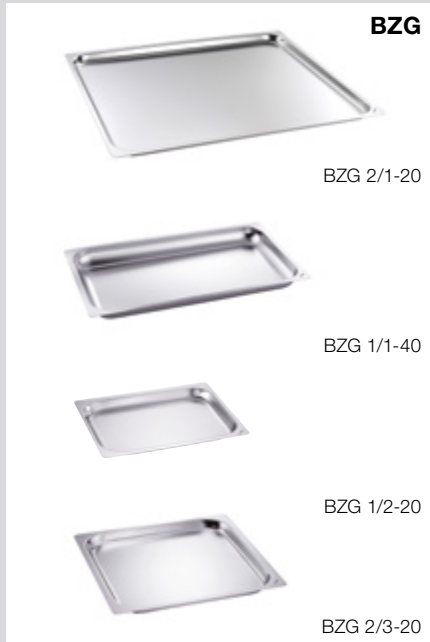
** Perforado de la base y de los laterales

¹⁾ Más indicaciones sobre cantidades de llenado en la página 26

BANDEJAS GASTRONORM DE B.PRO, **ACERO INOXIDABLE O ESMALTADAS**

Modelo	Prof. (mm)	Dim. exter. L x An (mm)	Ancho interior (mm)	Cont. ¹⁾ (litros)	N.º ref.
--------	---------------	----------------------------	------------------------	---------------------------------	----------

Bandejas GN con borde liso, modelo reforzado, acero inoxidable



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

Bandejas GN con borde liso, recocidas especialmente, acero inoxidable



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

Bandejas GN con borde liso, granito esmaltado



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

Todos los recipientes Gastronorm corresponden a la norma europea EN 631

¹⁾ Más indicaciones sobre cantidades de llenado en la página 26

RECIPIENTES DE COCCIÓN GASTRONORM DE B.PRO, **PERFORADOS**, **ACERO INOXIDABLE**

Modelo	Prof. (mm)	Dim. exter. L x An (mm)	Ancho interior (mm)	Cont. ¹⁾ (litros)	N.º ref.
--------	---------------	----------------------------	------------------------	---------------------------------	----------

Recipientes de cocción Gastronorm 1/1, perforados



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

Recipientes de cocción Gastronorm 1/2, perforados



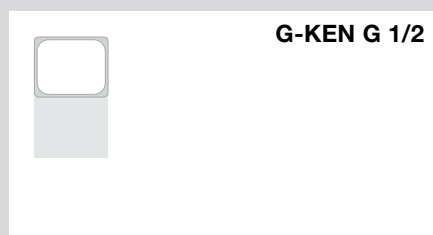
G-KEN 1/2-60 **	60	325 x 265 mm	295 x 235 mm	3,5 l	550 488
G-KEN 1/2-95 ***	95	325 x 265 mm	295 x 235 mm	5,5 l	550 502
G-KEN 1/2-145 ***	145	325 x 265 mm	295 x 235 mm	8,3 l	550 557
G-KEN 1/2-195 ***	195	325 x 265 mm	295 x 235 mm	11,0 l	550 558

Recipientes de cocción Gastronorm 1/1, perforados, con mangos plegables



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

Recipientes de cocción Gastronorm 1/2, perforados, con mangos plegables



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

Todos los recipientes Gastronorm corresponden a la norma europea EN 631

* Solo perforado de la base

** Perforado de la base y de los laterales

*** Perforado de la base, de la esquina y de los laterales

¹⁾ Más indicaciones sobre cantidades de llenado en la página 26

RECIPIENTES GASTRONORM DE B.PRO, **BUFFET LINE**

Modelo negro	Prof. (mm)	Dim. exter. L x An (mm)	Ancho interior (mm)	Cont. ¹⁾ (litros)	N.º ref.
--------------	------------	-------------------------	---------------------	------------------------------	----------

Recipientes Gastronorm 1/1 Buffet Line



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

Recipientes Gastronorm 1/2 Buffet Line



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

Recipientes Gastronorm 2/4 Buffet Line



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

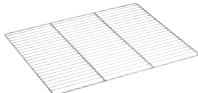
Recipientes Gastronorm 1/3 Buffet Line



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

Consulte otros colores.

RECIPIENTES GASTRONORM DE B.PRO, ACCESORIOS

Artículo	Modelo	Denominación	Dimensiones (mm)	N.º ref.
	ST 3	Nervio acero inox. 18/10 para compil. de recipientes	Longitud: 325 mm, Ancho: 22 mm	550 650
	ST 3F	Nervio acero inox. 18/10 para compil. de recipientes, con bloqueo por muelle	Longitud: 325 mm, Ancho: 22 mm	566 254
	ST 5	Nervio acero inox. 18/10 para compil. de recipientes, con bloqueo por muelle	Longitud: 530 mm, Ancho: 22 mm	550 651
	G-ELB 1/1	Base insertable, acero inoxidable perforada, perforado: 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	Base insertable, tritán perforada, perforado: ø 10 mm Margen de temperatura entre -40 °C y +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	Rejilla de acero inoxidable	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

CANTIDADES DE LLENADO EN LA PRÁCTICA

Acero inoxidable GN

Prof.	40		55		65		100		150		200	
Dimensión 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	-	-	-	-



Altura de llenado hasta 20 mm
por debajo del borde del recipiente
GN, p.ej. para el transporte de
alimentos líquidos con tapa.



Altura de llenado hasta 3 mm
por debajo del borde del recipiente GN, p.ej. para servir directamente los platos. Los contenidos indicados en las páginas anteriores están previstos para estas alturas de llenado.

Tritán GN

Prof.	65		100		150		200	
Dimensión 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	-	-	-	-

Recipientes de cocción GN

[illegible]

RECIPIENTES GASTRONORM DE B.PRO, JUEGOS

Juego Gastronorm MINI para hornos mixtos de 6 niveles de 2/3 (14 piezas)



Pza.	Modelo	Denominación	Prof. (mm)	N.º ref.
4	GR 2/3	Rejilla Gastronorm	--	573 438
2	GN 2/3-20	Recipiente Gastronorm	20	
1	GN 2/3-40	Recipiente Gastronorm	40	
2	GN 2/3-65	Recipiente Gastronorm	65	
2	GN-P 2/3-40	Recipiente Gastronorm, perforado	40	
2	GN-P 2/3-65	Recipiente Gastronorm, perforado	65	
1	GNE 2/3-20	Bandeja Gastronorm, granito esmaltado	20	

Juego Gastronorm STARTER para hornos mixtos de 6 niveles de 1/1 (20 piezas)



Pza.	Modelo	Denominación	Prof. (mm)	N.º ref.
6	GR 1/1	Rejilla Gastronorm	--	573 439
3	GN 1/1-20	Recipiente Gastronorm	20	
2	GN 1/1-40	Recipiente Gastronorm	40	
3	GN 1/1-65	Recipiente Gastronorm	65	
3	G-KEN 1/1-60	Recipiente de cocción Gastronorm, perforado	60	
2	G-KEN 1/1-95	Recipiente de cocción Gastronorm, perforado	95	
1	GNE 1/1-20	Bandeja Gastronorm, granito esmaltado	20	

Juego Gastronorm CLASSIC para hornos mixtos de 10 niveles de 1/1 (33 piezas)



Pza.	Modelo	Denominación	Prof. (mm)	N.º ref.
10	GR 1/1	Rejilla Gastronorm	--	573 440
4	GN 1/1-20	Recipiente Gastronorm	20	
3	GN 1/1-40	Recipiente Gastronorm	40	
4	GN 1/1-65	Recipiente Gastronorm	65	
1	GN 1/1-100	Recipiente Gastronorm	100	
4	G-KEN 1/1-60	Recipiente de cocción Gastronorm, perforado	60	
4	G-KEN 1/1-95	Recipiente de cocción Gastronorm, perforado	95	
2	GNE 1/1-20	Bandeja Gastronorm, granito esmaltado	20	
1	GNE 1/1-40	Bandeja Gastronorm, granito esmaltado	40	

EL GRUPO B.PRO

Nuestros clientes son tan diferentes y variados como nuestra oferta. Para poder ofrecer los mejores servicios a cada uno de ellos, reunimos nuestras competencias y capacidades bajo la marca de renombre B.PRO. Detrás de esta marca hay productos y sistemas para la alimentación colectiva profesional así como soluciones que se adaptan a los diversos requisitos de nuestros clientes.

B.PRO dispone del certificado DIN EN ISO 9001:2015, garantizando así el más alto grado de fiabilidad y compromiso con el cliente.

Contacto en España:
Antonio Mesa Doblas
móvil +34 605 279 203
antoniomesa.doblas@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 letters are dark grey or black.