



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

GASTRONORM- BEHÄLTER

Unersetzlich – und einfach immer perfekt.

INHALT

GN-Behälter aus Edelstahl	4
Genial bis ins kleinste Detail	5
GN-Behälter Buffet Line	6
Gelochte GN-Behälter und GN-Bleche	8
GN-Behälter aus Polycarbonat	9
GN-Deckel	10
GN-Zubehör	11
GN-Maße und ihre Kombinierbarkeit	12

PRODUKTÜBERSICHT

GN-Behälter, Edelstahl	13
GN-Behälter, Edelstahl mit Bügelgriffen	16
GN-Deckel, Edelstahl	18
GN-Behälter, Polycarbonat	20
GN-Deckel, Polycarbonat	21
GN-Behälter, gelocht, Edelstahl	22
GN-Bleche	23
GN-Kocheinsätze, gelocht, Edelstahl	24
GN-Behälter Buffet Line	25
GN-Zubehör	26
Füllmengen für GN-Behälter	26
GN-Kombidämpfer-Sets	27



MEHRWERT

Mehr als die Norm: GN-Behälter von B.PRO Catering Solutions.

Mehr Nutzen.

Auswahl, Qualität, Preis und Leistung – bei Gastronorm-Behältern von B.PRO passt alles. Und vom Wareneingang bis zur Speisenausgabe läuft mit ihnen alles wie am Schnürchen.

Mehr Auswahl.

Das Gastronorm-System von B.PRO umfasst mehr als 200 Behälter, Deckel, Bleche und Kocheinsätze. Aus Edelstahl oder Polycarbonat. In allen gängigen Größen und Tiefen. Und für alle Anwendungsfälle in der Gemeinschaftsverpflegung.

Mehr Qualität.

Qualität von B.PRO bleibt ein Küchenleben lang in Form. Und macht sich mehr als bezahlt.

Mehr Erfahrung.

Als erster deutscher Hersteller, mit der Erfahrung von rund 60 Jahren, fertigt B.PRO erstklassige Gastronorm-Behälter. Immer auf hochmodernen Anlagen. Immer mit Qualität "made in Germany".

**Sofort ab Lager
lieferbar.
Ab 1 Stück.**



GLANZSTÜCKE

B.PRO Gastronorm-Behälter aus Edelstahl – halten ein langes Küchenleben lang.

Das macht sie so stark:

- Robust und formbeständig, aus Edelstahl (CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301)
- Extra stabil durch umlaufende Randverprägung
- Hochwertige Verarbeitung, mit gratfreien Kanten
- Spülmaschinen-geeignet
- Temperaturbeständig von -40 °C bis $+280\text{ °C}$

- Geschmacks- und geruchsneutral
- Korrosionsbeständig
- Leichtes Reinigen und beste Hygiene durch glatte, porenfreie Oberfläche und große Eck- und Bodenradien

Und besonders gut:

Jedes Teil kann ab 1 Stück direkt ab Lager bestellt werden. Und ist in kürzester Zeit lieferbar.

Gastronorm-Behälter.

In allen gängigen Größen und Tiefen.
Für alle Einsatzbereiche.



Genial praktisch. Bis ins Detail.



Qualität "made in Germany".

Rund 60 Jahre Fertigungserfahrung sind der beste Garant für besondere Qualität.



Unverwechselbar.

Wichtige Merkmale sind auf der Rückseite mit Laser eingebrannt: Größe, Tiefe, Volumen, Norm und Fertigungsdatum. Und dazu vorne auf der Ecke das Qualitätssiegel – B.PRO.



Gut zu stapeln.

Exakte Eckenverarbeitung und die Stapelschulter verhindern Klemmen und Verkeilen beim Stapeln und Entstapeln.



Dicht. Innovativ.

Der Dichtungsdeckel aus Edelstahl mit Silikon-dichtung verhindert Überschwappen beim Transport.



Mehr Komfort.

Die umlaufende Stapelschulter gibt es schon ab 40 mm Behälter-Tiefe.



Umfangreiches Zubehör – für jede Anforderung das Passende (ab Seite 11).



GN-B 1/1-100, Edelstahl
Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen



Kleines Extra – große Wirkung: die Universal-Bügelgriffe.

- Kippsicheres Tragen von zwei Behältern gleichzeitig
- Einfaches Tragen schwerer Behälter
- Einfaches Einhängen gefüllter Behälter
- Müheloses Umfüllen
- Sicheres Entnehmen heißer Behälter
- Stapelbar auch in gefülltem Zustand

CHIC & STYLISH

Die **B.PRO Buffet Line** setzt Leckerer richtig in Szene.

Auf elegantem Schwarz: mit diesen Gastronorm-Behältern bekommt jede Speise ihren großen Auftritt – frischer Salat und kühle Desserts, würziger Braten und feines Gemüse.

Gewohnt große Vielfalt.

Die Behälter gibt es in 15 Gastronorm-Größen, abgestimmt auf die Präsentation kalter und warmer Speisen.

Gewohnt hohe Qualität:

Die seidenmatt emaillierte Oberfläche ist absolut unbedenklich und für alle Speisen und Lebensmittel geeignet.



B.PRO



Die Stapelschulter ermöglicht leichtes Stapeln und Entstapeln. Ohne Verkeilen und Verkleben.

Die wichtigsten Produktinformationen sind mit Laser auf der Rückseite eingegraben. Und die Ecke trägt auf der Vorderseite das Siegel für Qualität: B.PRO.

Außergewöhnliche Vorzüge:

- Leichtes Reinigen durch extrem glatte Oberfläche
- Für den Kombidämpfer geeignet dank hoher Temperaturbeständigkeit
- Bis zu 50 % leichter als GN-Behälter aus Porzellan
- Geringe Bruchgefahr – reduzierte Nachkaufkosten
- Sehr farbbeständige Oberfläche, auch nach vielen Einsätzen
- Einfaches Einschleiben in Regalwagen und Hordengestelle aufgrund geringer Materialstärke

Außergewöhnlich praktisch:

In ein- und demselben Behälter der B.PRO Buffet Line können Speisen gelagert und im Kombidämpfer regeneriert, transportiert und präsentiert werden. Ganz ohne Umfüllen und zusätzliche Handgriffe.



EINSATZFREUDE

Garen, Braten, Dämpfen, Backen, Präsentieren – für jeden Einsatz die richtige Lösung.



Gelochte GN-P Behälter und G-KEN Kocheinsätze im GN-Format – genau richtig zum energiesparenden Garen, Blanchieren, Dämpfen und Kochen, zum Abgießen und Abtropfen.

- Die Lochung verkürzt Gar- und Abkühlzeiten
- Seitliche Lochung ab 65 mm Tiefe erhältlich – für schnelles Garen in größeren Behältern

GN-Bleche (BZG) mit extra glattem Rand: appetitliche, ansprechende Präsentation von Speisen – mit glattem Rand für extra Hygiene.

Spezial geglühte GN-Bleche (BZG-G): die extra Stabilen und Temperaturbeständigen für den Kombidämpfer. Zuerst Gratinieren und dann direkt auf dem

Blech zur Ausgabe – für sie leichtes Spiel.

Granit-emaillierte GN-Bleche mit schwarzer Oberfläche (GN-E) – damit beim Braten und Backen alles schön knusprig-kross wird:

- Sehr gute Wärmeübertragung
- Spezielle Oberfläche für beste Bräunung von oben und unten
- Einfache Reinigung durch extrem glatte Oberfläche
- Ideal für den Kombidämpfer



Gastronorm-Behälter, gelocht GN-P 1/1-40, Edelstahl.
Zum Garen, Dämpfen, Abgießen



Gastronorm-Blech BZG 1/1-40, Edelstahl.
Für die Speisenpräsentation



Gastronorm-Kocheinsatz G-KEN 1/1-145, Edelstahl.
Zum Einhängen in GN-Behälter



Gastronorm-Blech GNE 1/1-40, Schwarzblech, granit-emailliert. Zum Braten und Backen

Voller Durchblick – die transparenten B.PRO GN-Behälter aus Polycarbonat schaffen Übersicht.

Auf einen Blick ist klar, wo der Salat ist und in welchem Behälter das Gemüse. Ohne langes Suchen.

Und das sind noch lange nicht alle Vorteile.

- Geringes Gewicht bei extrem hoher Stabilität
- Einsetzbar von -40 °C bis $+100\text{ °C}$
- Geruchs- und geschmacksneutral
- Bruchstabil, robust und formstabil
- Alle Größen von 1/1 bis 1/9 und verschiedene Tiefen

Sehen, wie viel drin ist.

Alle Kunststoff-GN-Behälter verfügen über eine Liter-Skala.



**Gastronorm-Behälter GN-K 1/3-100,
Polycarbonat**



**Gastronorm-Deckel GD-KL 1/3,
Polycarbonat**

Sehen was drin ist.

Und das Beste: die transparenten Deckel aus Polycarbonat. Sie passen in allen Größen auch auf die GN-Behälter aus Edelstahl von B.PRO Catering Solutions.



SAUBER. GESCHLOSSEN.

Deckel aus Edelstahl sind die ideale Ergänzung für jeden GN-Behälter.

Die passen einfach:

- In allen Größen von 1/1 bis 1/9
- Hervorragend stabil durch besondere Verprägung
- Leichtes Eingreifen und sicheres Hantieren durch große, ergonomisch geformte Griffmulden
- Stapelbar
- Alle Edelstahldeckel auch mit praktischer Löffelaussparung
- Der Universal-Scharnierdeckel zum wechselseitigen Öffnen vermindert Wärmeverlust
- Besonders flache Deckel ohne Griffmulde – ideal für Cook & Chill



**GN-Deckel mit Griff
GD 1/1, Edelstahl**



**GN-Deckel ohne Griffmulde
GD-F 1/1, Edelstahl**



**GN-Deckel für GN-Behälter mit
Bügelgriffen GD-B 1/1, Edelstahl**



**GN-Deckel mit Scharnier
GDS-U 1/1, Edelstahl**

Durch jede Kurve ohne Kleckern.

GN-Deckel mit Dichtung (GDD):

Durch den innovativen mechanischen Formschluss der GN-Deckel mit Dichtung (GDD) bleiben Silikondichtung und Edelstahldeckel dauerhaft verbunden. So bleibt der Deckel fest auf dem Rand des Behälters und fällt nicht ins Essen – selbst wenn es mal beim Transport schwungvoll um die Kurve geht. Selbst bei Suppen und Soßen.

Der GN-Edelstahl-Deckel mit Silikondichtung (GDD):

- Für B.PRO GN-Edelstahl-Behälter in den Größen 1/1 bis 1/6
- Lebensmittelecht und temperaturbeständig von -40 °C bis $+180\text{ °C}$
- Erleichtertes Abheben durch Entlüftungsloch zum Druckausgleich
- Minimierung der Unfallgefahr beim Stapeln verschlossener Behälter durch rutschhemmende Wirkung der Dichtung auf der Deckeloberseite.

Eine Innovation von B.PRO:

Der mechanische Formschluss zwischen Dichtung und Deckel – dauerhaft und hitzebeständig.



**Gastronorm-Deckel mit
Dichtung GDD, Edelstahl**



**GN-Steg ST 3,
Edelstahl**



**Einlegeboden G-KELB 1/1,
Polycarbonat**



**Einlegeboden G-ELB 1/1,
Edelstahl**

Noch besser – durch erstklassiges Zubehör für den praktischen Alltag.

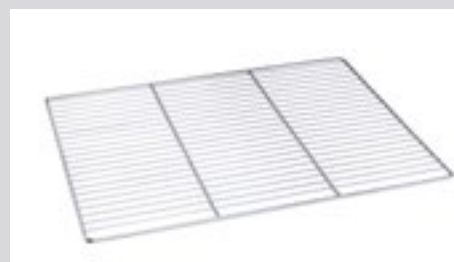
GN-Stege verbinden kleinere GN-Behälter zur Größe 1/1.

Einlegeböden aus Edelstahl oder Polycarbonat schaffen Abstand zwischen Lebensmitteln und Boden des Behälters. Wasser kann in den Behälter abtropfen und gewaschener Salat oder Obst wird nicht schlapp oder weicht auf.

GN-Roste zum gastronormgerechten Lagern und Transportieren von Schüs-

seln, Schalen, Tassen und Tellern – auch mit rutschhemmender Rilsan-Beschichtung. GN-Roste aus Edelstahl sind Temperaturbeständig bis +280 °C und zum Grillen geeignet.

Grundausrüstung für den Kombidämpfer: Passend für alle gängigen Geräte haben wir drei Sets zusammengestellt, die für alle Standardaufgaben perfekt passen – zum besonders vorteilhaften Set-Preis.



**Rost GR 2/1,
Edelstahl**



Verwechslung ausgeschlossen: B.PRO GN-Behälter mit individuellem Firmennamen oder Logo.

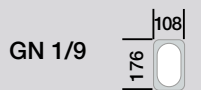
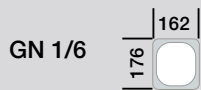
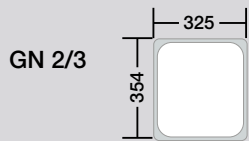
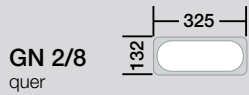
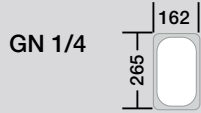
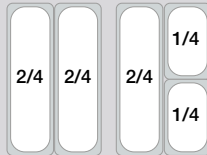
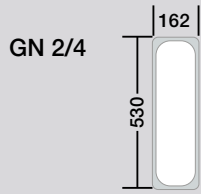
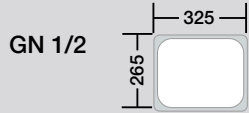
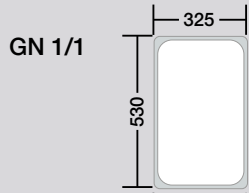
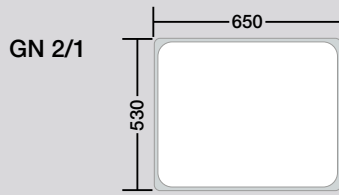
- Individueller Text oder Logo
- Gut lesbare, hochwertige Beschriftung durch Laserung
- Dauerhaft und spülmaschinenfest
- Für alle GN-Behälter und Deckel
- Schon ab 1 Stück



Lager- und Transportmöglichkeit für Gastronorm-Deckel mit Dichtung.

Das Aufsatzgestell GDD ist die ideale Lösung zum richtigen Aufbewahren, Trocknen, Transportieren und Bereitstellen von Gastronorm-Deckeln mit Formschlusssdichtung. Es fasst bis zu 30 Gastronorm-Deckel GN 1/1 oder ein Vielfaches an kleineren Deckeln.

B.PRO GASTRONORM-BEHÄLTER. MASSE UND KOMBINATIONEN



GN-Tiefen

Detaillierte Angaben zu Inhalten und Füllmengen finden Sie auf Seite 26.

20 mm

40 mm

55 mm

65 mm

100 mm

150 mm

200 mm

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

B.PRO GASTRONORM-BEHÄLTER, EDELSTAHL

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt ¹⁾ (Liter)	Best.-Nr.
--------	------------	----------------------	-------------------	------------------------------	-----------

2/1 Gastronorm-Behälter



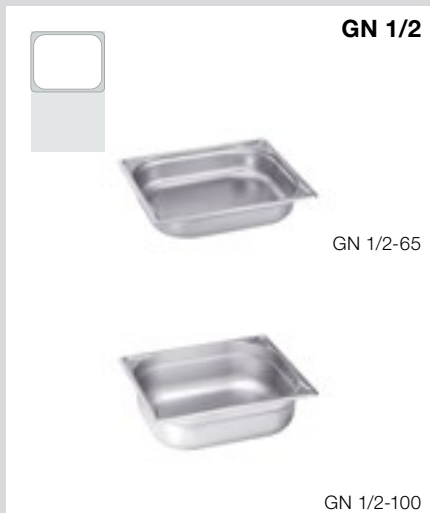
GN 2/1-20	20	650 x 530 mm	625 x 505 mm	Schale	1 550 566
GN 2/1-40	40	650 x 530 mm	625 x 505 mm	11,0 l	1 550 065
GN 2/1-65	65	650 x 530 mm	625 x 505 mm	18,4 l	1 550 593
GN 2/1-100	100	650 x 530 mm	625 x 505 mm	28,9 l	1 550 594
GN 2/1-150	150	650 x 530 mm	625 x 505 mm	43,4 l	1 550 595
GN 2/1-200	200	650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

1/1 Gastronorm-Behälter



GN 1/1-20	20	530 x 325 mm	505 x 300 mm	Schale	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 Gastronorm-Behälter



GN 1/2-20	20	325 x 265 mm	300 x 240 mm	Schale	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 Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

¹⁾ Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26

B.PRO GASTRONORM-BEHÄLTER, EDELSTAHL

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt ¹⁾ (Liter)	Best.-Nr.
--------	------------	----------------------	-------------------	------------------------------	-----------

2/4 Gastronorm-Behälter



GN 2/4-20	20	530 x 162 mm	505 x 137 mm	Schale	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 Gastronorm-Behälter



GN 1/4-20	20	265 x 162 mm	240 x 137 mm	Schale	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 Gastronorm-Behälter



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 Gastronorm-Behälter



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

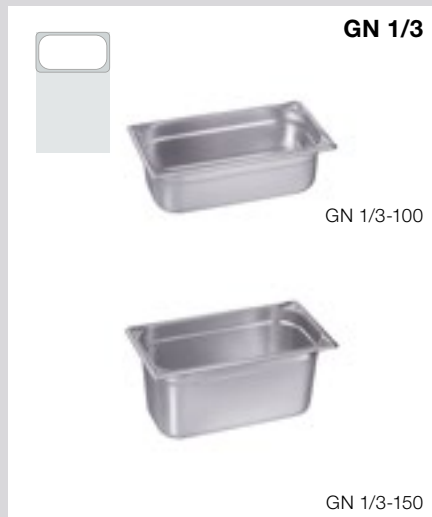
Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

¹⁾ Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26

B.PRO GASTRONORM-BEHÄLTER, EDELSTAHL

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt ¹⁾ (Liter)	Best.-Nr.
--------	------------	----------------------	-------------------	------------------------------	-----------

1/3 Gastronorm-Behälter



GN 1/3-20	20	325 x 176 mm	300 x 151 mm	Schale	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 Gastronorm-Behälter



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 Gastronorm-Behälter



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 Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

¹⁾ Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26

B.PRO GASTRONORM-BEHÄLTER MIT BÜGELGRIFFEN, EDELSTAHL

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt ¹⁾ (Liter)	Best.-Nr.
--------	------------	----------------------	-------------------	------------------------------	-----------

1/1 Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen



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 Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen



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 Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen



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 Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen



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 Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

¹⁾ Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26

B.PRO GASTRONORM-BEHÄLTER MIT BÜGELGRIFFEN, EDELSTAHL

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt ¹⁾ (Liter)	Best.-Nr.
--------	------------	----------------------	-------------------	------------------------------	-----------

2/3 Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen



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 Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen



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 Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen



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 Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

¹⁾ Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26

B.PRO GASTRONORM-DECKEL, EDELSTAHL



Modell	Best.-Nr.
--------	-----------

Deckel mit Griffmulde

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



Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung

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



Deckel mit Formschlussdichtung

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



Deckel ohne Griffmulde

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



Deckel mit Griffmulde für Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen

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

B.PRO GASTRONORM-DECKEL, EDELSTAHL



Modell	Best.-Nr.
--------	-----------

Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung für Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen

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



Deckel mit Formschlussdichtung für Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen

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



Universal-Scharnierdeckel

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



Universal-Scharnierdeckel mit Löffelaussparung

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



Aufsatzgestell GDD

Modell	Bezeichnung	Kapazität	Best.-Nr.
Aufsatzgestell GDD	<ul style="list-style-type: none"> - Zum sachgerechten Aufbewahren, Trocknen, Transportieren und Bereitstellen von Gastronorm-Deckeln mit Formschlussdichtung GDD und GDD-B - Passend für Servierwagen SW 10 x 6-2 - Aufsatzgestell auch ohne Servierwagen einsetzbar - Maße (L x B x H): 963 x 496 x 231 mm 	<ul style="list-style-type: none"> 30 Deckel für GN 1/1 oder 60 Deckel für GN 1/2 oder 90 Deckel für GN 1/3 	574 167

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

B.PRO GASTRONORM-BEHÄLTER, POLYCARBONAT

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt ¹⁾ (Liter)	Best.-Nr.
--------	------------	----------------------	-------------------	------------------------------	-----------

1/1 Gastronorm-Behälter



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 Gastronorm-Behälter



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 Gastronorm-Behälter



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 Gastronorm-Behälter



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 Gastronorm-Behälter



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 Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

¹⁾ Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26

B.PRO GASTRONORM-BEHÄLTER, POLYCARBONAT

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt ¹⁾ (Liter)	Best.-Nr.
--------	------------	----------------------	-------------------	------------------------------	-----------

1/6 Gastronorm-Behälter



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 Gastronorm-Behälter



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 Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

¹⁾ Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26

B.PRO GASTRONORM-DECKEL, POLYCARBONAT

Modell	Best.-Nr.
--------	-----------

Deckel mit Griffmulde



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

Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung



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 GASTRONORM-BEHÄLTER, GELOCHT, EDELSTAHL

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt ¹⁾ (Liter)	Best.-Nr.
--------	------------	----------------------	-------------------	------------------------------	-----------

2/1 Gastronorm-Behälter, gelocht



GN-P 2/1-20 * spezial-geglüht	20	650 x 530 mm	625 x 505 mm	Schale	1 565 993
GN-P 2/1-40 * spezial-geglüht	40	650 x 530 mm	625 x 505 mm	11,0 l	1 565 789
GN-P 2/1-65 ** spezial-geglüht	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 Gastronorm-Behälter, gelocht



GN-P 1/1-20 * spezial-geglüht	20	530 x 325 mm	505 x 300 mm	Schale	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 Gastronorm-Behälter, gelocht



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 Gastronorm-Behälter, gelocht



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 Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

* nur Bodenlochung

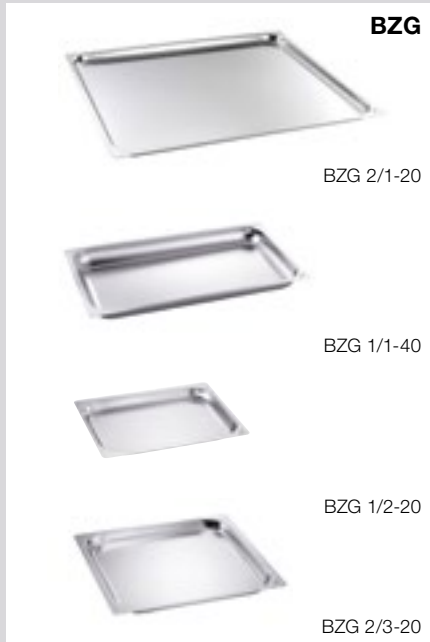
** Boden- und Seitenwandlochung

¹⁾ Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26

B.PRO GASTRONORM-BLECHE, EDELSTAHL ODER EMAILLIERT

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt ¹⁾ (Liter)	Best.-Nr.
--------	------------	----------------------	-------------------	------------------------------	-----------

GN-Bleche mit glattem Rand, verstärkte Ausführung, Edelstahl



BZG 2/1-20	20	650 x 530 mm	623 x 503 mm	Schale	550 625
BZG 1/1-20	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Schale	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	Schale	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	Schale	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-Bleche mit glattem Rand, speziell gegläht, Edelstahl



BZG-G 2/1-20	20	650 x 530 mm	623 x 503 mm	Schale	550 505
BZG-G 1/1-20	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Schale	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-Bleche mit glattem Rand, granit-emailliert



GNE 2/1-20	20	650 x 530 mm	623 x 503 mm	Schale	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	Schale	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	Schale	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 Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

¹⁾ Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26

B.PRO GASTRONORM-KOCHEINSÄTZE, GELOCHT, EDELSTAHL

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt ¹⁾ (Liter)	Best.-Nr.
--------	------------	----------------------	-------------------	------------------------------	-----------

1/1 Gastronorm-Kocheinsätze, gelocht



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 Gastronorm-Kocheinsätze, gelocht



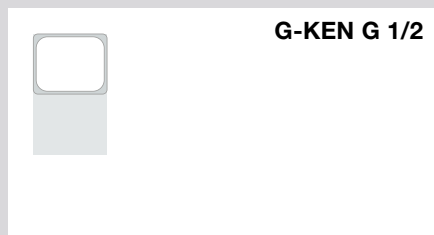
G-KEN 1/2-60 **	60	325 x 265 mm	295 x 235 mm	3,5 l	550 488
G-KEN 1/2-95 ***	95	325 x 265 mm	295 x 235 mm	5,5 l	550 502
G-KEN 1/2-145 ***	145	325 x 265 mm	295 x 235 mm	8,3 l	550 557
G-KEN 1/2-195 ***	195	325 x 265 mm	295 x 235 mm	11,0 l	550 558

1/1 Gastronorm-Kocheinsätze, gelocht, mit Klappgriffen



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 Gastronorm-Kocheinsätze, gelocht, mit Klappgriffen



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 Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

* nur Bodenlochung

** Boden- und Seitenwandlochung

*** Boden-, Eck- und Seitenwandlochung

¹⁾ Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26

B.PRO GASTRONORM-BEHÄLTER, **BUFFET LINE**

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt ¹⁾ (Liter)	Best.-Nr.
--------	------------	----------------------	-------------------	------------------------------	-----------

1/1 Gastronorm-Behälter Buffet Line



GN-BUF 1/1-20 black	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Schale	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 Gastronorm-Behälter Buffet Line



GN-BUF 1/2-20 black	20	325 x 265 mm	300 x 240 mm	Schale	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 Gastronorm-Behälter Buffet Line



GN-BUF 2/4-20 black	20	530 x 162 mm	505 x 137 mm	Schale	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 Gastronorm-Behälter Buffet Line



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

Weitere Farben sind auf Anfrage möglich.

B.PRO GASTRONORM-BEHÄLTER, SETS

Gastronorm-Set MINI für Kombidämpfer mit 6 x 2/3 Einschub (14-teilig)



Stk.	Modell	Bezeichnung	Tiefe (mm)	Best.-Nr.
4	GR 2/3	Gastronorm-Rost	--	573 438
2	GN 2/3-20	Gastronorm-Behälter	20	
1	GN 2/3-40	Gastronorm-Behälter	40	
2	GN 2/3-65	Gastronorm-Behälter	65	
2	GN-P 2/3-40	Gastronorm-Behälter, gelocht	40	
2	GN-P 2/3-65	Gastronorm-Behälter, gelocht	65	
1	GNE 2/3-20	Gastronorm-Blech, granit-emailliert	20	

Gastronorm-Set STARTER für Kombidämpfer mit 6 x 1/1 Einschub (20-teilig)



Stk.	Modell	Bezeichnung	Tiefe (mm)	Best.-Nr.
6	GR 1/1	Gastronorm-Rost	--	573 439
3	GN 1/1-20	Gastronorm-Behälter	20	
2	GN 1/1-40	Gastronorm-Behälter	40	
3	GN 1/1-65	Gastronorm-Behälter	65	
3	G-KEN 1/1-60	Gastronorm-Kocheinsatz, gelocht	60	
2	G-KEN 1/1-95	Gastronorm-Kocheinsatz, gelocht	95	
1	GNE 1/1-20	Gastronorm-Blech, granit-emailliert	20	

Gastronorm-Set CLASSIC für Kombidämpfer mit 10 x 1/1 Einschub (33-teilig)



Stk.	Modell	Bezeichnung	Tiefe (mm)	Best.-Nr.
10	GR 1/1	Gastronorm-Rost	--	573 440
4	GN 1/1-20	Gastronorm-Behälter	20	
3	GN 1/1-40	Gastronorm-Behälter	40	
4	GN 1/1-65	Gastronorm-Behälter	65	
1	GN 1/1-100	Gastronorm-Behälter	100	
4	G-KEN 1/1-60	Gastronorm-Kocheinsatz, gelocht	60	
4	G-KEN 1/1-95	Gastronorm-Kocheinsatz, gelocht	95	
2	GNE 1/1-20	Gastronorm-Blech, granit-emailliert	20	
1	GNE 1/1-40	Gastronorm-Blech, granit-emailliert	40	

DIE B.PRO-GRUPPE

Unsere Kunden sind so unterschiedlich und vielfältig wie unser Angebot. Damit wir für jeden die beste Leistung bringen, bündeln wir unsere Kompetenzen und Kapazitäten in zwei hochspezialisierten Geschäftseinheiten: B.PRO Catering Solutions – Produkte und Systeme für professionelle Großküchen. ENOXX Engineering – individuell gefertigte Präzisionsteile aus Edelstahl, Aluminium oder Kunststoffen für die Industrie.

B.PRO wurde in allen Geschäftsbereichen nach DIN EN ISO 9001:2015 zertifiziert und garantiert Ihnen ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

B.PRO GmbH
B.PRO Catering Solutions
Postfach 13 10
75033 Oberderdingen
Telefon +49 7045 44-81276
Telefax +49 7045 44-81212
catering@bpro-solutions.com
www.bpro-solutions.com

B.PRO
CATERING SOLUTIONS