



B.PRO
CATERING SOLUTIONS

CONTENITORI GASTRONORM

Insostituibili – e semplicemente sempre perfetti.

INDICE

Contenitori GN in acciaio inox	4
Geniali fino al minimo dettaglio	5
Contenitori GN Buffet Line	6
Contenitori GN forati e teglie GN	8
Contenitori GN in polycarbonato	9
Coperchi GN	10
Accessori GN	11
Misure GN e loro combinabilità	12

PROSPETTO DEI PRODOTTI

Contenitori GN, acciaio inox	13
Contenitori GN, acciaio inox con maniglie ad archetto	16
Coperchi GN, acciaio inox	18
Contenitori GN, polycarbonato	20
Coperchi GN, polycarbonato	21
Contenitori GN, forati, acciaio inox	22
Teglie GN	23
Inserti di cottura GN, forati, acciaio inox	24
Contenitori GN Buffet Line	25
Accessori GN	26
Capacità di contenitori GN	26
Set per forno a vapore GN	27



PIÙ VALORE

Più della norma: contenitori GN della B.PRO Catering Solutions.

Più utilità.

Scelta, qualità, prezzo e prestazioni – con i contenitori gastronorm della B.PRO tutto si armonizza alla perfezione. E dall'ingresso delle merci alla distribuzione dei pasti tutto fila liscio come l'olio.

Più scelta.

Il sistema gastronorm della B.PRO comprende più di 200 contenitori, coperchi, teglie ed inserti di cottura. In acciaio inox o in policarbonato. In tutte le misure e profondità più comuni. E per tutte le applicazioni nel settore della ristorazione.

Più qualità.

La qualità B.PRO resiste incolume alle sollecitazioni della vostra cucina.

Più esperienza.

B.PRO è la prima produttrice tedesca di contenitori gastronorm di prima qualità avvalendosi di un'esperienza di 60 anni nel settore. Sempre con modernissimi impianti. Sempre con qualità "made in Germany".

**Fornibili subito
da magazzino.
A partire da
1 pezzo.**



DEI VERI GIOIELLI

Contenitori gastronorm B.PRO in acciaio inox – resistono incolumi alle sollecitazioni della vostra cucina.

Ecco ciò che li rende così forti:

- Robusti e indeformabili, in acciaio inox (materiale n. 1.4301)
- Estremamente stabili grazie alla goffatura perimetrale
- Lavorazione di qualità con bordi senza sbavature
- Lavabili in lavastoviglie
- Resistenti alle temperature da $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$ a $+280\text{ }^{\circ}\text{C}$

- Inodori e insapori
- Resistenti alla corrosione
- Facile pulizia e massima igiene grazie alla superficie liscia e senza pori ed ai grandi raggi degli angoli e dei fondi

E particolarmente flessibili:

Ogni articolo può essere ordinato a partire da 1 pezzo direttamente da magazzino. E fornibili in brevissimo tempo.

Contenitori gastronorm.

In tutte le misure e profondità più comuni. Per tutti gli impieghi.



Genialmente pratici. Fino al minimo dettaglio.



Qualità "made in Germany".

60 anni di esperienza di produzione sono i migliori garanti per una qualità particolare.



Inconfondibili.

Importanti caratteristiche sono incise a laser sul retro degli articoli: grandezza, profondità, volume, norma e data di produzione. E davanti, sull'angolo, il marchio di qualità – B.PRO.



Ben accatastabili.

L'esatta lavorazione degli angoli e le spalle di impilamento impediscono l'inceppamento e l'incuneamento nell'accatastamento e scatastamento.



Ermatici. Innovativi.

Il coperchio a tenuta in acciaio inox con guarnizione di silicone impedisce il trabocco durante il trasporto.



Più comfort.

Le spalle di impilamento perimetrali sono presenti già a partire da contenitori di 40 mm di profondità.



Numerosi accessori – per ogni esigenza l'accessorio giusto (pagina 11).



GN-B 1/1-100, acciaio inox

Contenitore gastronorm con maniglie ad archetto



Un piccolo extra – un grande effetto: le maniglie ad archetto universali.

- Trasporto antitrabocco contemporaneo di due contenitori
- Semplice trasporto di contenitori pesanti
- Semplice aggancio di contenitori pieni
- Facile travaso
- Prelievo sicuro di contenitori ad alta temperatura
- Impilabili anche pieni

CHIC & DI STILE

La **B.PRO Buffet Line** mette in scena il gusto.

In elegante nero: con questi contenitori gastronorm ogni piatto entra perfettamente in scena – fresca insalata e freddi dessert appetitosi, deliziosi arrosti e prelibate verdure.

Consueta grande varietà:

I contenitori sono disponibili in 15 grandezze gastronorm, armonizzate per la presentazione di pasti freddi e caldi.

Consueta alta qualità:

La superficie smaltata opaca è assolutamente innocua e adatta per tutti i pasti e gli alimenti.





Le spalle di impilamento facilitano l'accatastamento e lo scatastamento. Senza inceppamenti e incuneamenti.

Le più importanti informazioni sul prodotto sono incise a laser sul retro. E l'angolo sul lato anteriore reca il marchio di qualità: B.PRO.

Straordinari vantaggi:

- Facile pulizia grazie alla superficie estremamente liscia
- Adatta per il forno a vapore grazie alla resistenza alle alte temperature
- Peso minore fino al 50 % rispetto ai contenitori GN in porcellana
- Basso rischio di rottura – costi di riacquisto ridotti
- Superficie di colore molto solido, anche dopo molti impieghi
- Facile inserimento in carrelli a scaffale e in telai grazie al piccolo spessore del materiale

Straordinariamente pratici:

In uno stesso contenitore della B.PRO Buffet Line i pasti possono essere conservati, rigenerati nel forno a vapore, trasportati e presentati. Il tutto senza travasi o ulteriori operazioni.



PIACEVOLE USO

Bollire, arrostitire, cuocere a vapore, cuocere in forno, presentare – la soluzione giusta per ogni impiego.



Contenitori GN-P e inserti di cottura G-KEN forati in formato GN – proprio quelli che ci vogliono per cuocere, sbollentare, cuocere a vapore e bollire, per scolare e sgocciolare.

- I fori riducono i tempi di cottura e di raffreddamento
- Fori laterali a partire da 65 mm di profondità – per la rapida cottura in contenitori grandi

Teglie GN (BZG) con bordo extra

liscio: presentazione appetitosa ed attraente dei pasti – con bordo extra liscio per un'igiene extra.

Teglie GN con ricottura speciale

(BZG-G): estremamente stabili e resistenti alle alte temperature per il forno a vapore. Prima grigliare e poi direttamen-

te sulla teglia per la distribuzione – un gioco molto facile.

Teglie GN smaltate con superficie

nera (GN-E) – affinché i pasti arrostiti e cotti in forno diventino ben croccanti:

- Ottima trasmissione di calore
- Superficie speciale per la migliore rosolatura dall'alto e dal basso
- Facile pulizia grazie alla superficie estremamente liscia
- Ideali per il forno a vapore



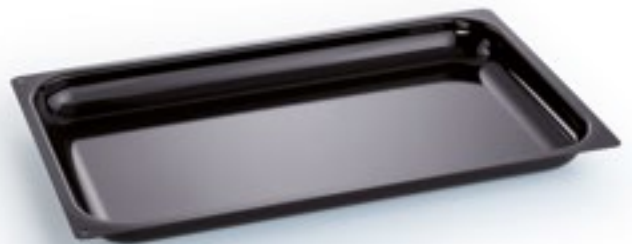
Contenitore gastronorm, forato GN-P 1/1-40, acciaio inox.
Per bollire, cuocere a vapore, scolare



Teglia gastronorm BZG 1/1-40, acciaio inox.
Per la preparazione dei pasti



Inserto di cottura gastronorm G-KEN 1/1-145, acciaio inox.
Agganciabile in contenitori GN



Teglia gastronorm GNE 1/1-40, superficie nera smaltata.
Per arrostitire e cuocere in forno

Controllo completo – i contenitori GN B.PRO trasparenti in policarbonato creano ordine e chiarezza.

A colpo d'occhio si vede dov'è l'insalata e in quale contenitore c'è la verdura. Senza cercare a lungo.

E questi sono solo alcuni dei numerosi vantaggi.

- Leggeri ed estremamente stabili
- Utilizzabili da $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$ a $+100\text{ }^{\circ}\text{C}$
- Inodori ed insapori
- Infrangibili, robusti e di forma stabile
- Tutte le grandezze da 1/1 a 1/9 in diverse profondità



Contenitore gastronorm GN-K 1/3-100, policarbonato



Coperchio gastronorm GD-KL 1/3, policarbonato

Per vedere quanto c'è dentro.

Tutti i contenitori GN in materiale sintetico possiedono una scala graduata in litri.



Per vedere che cosa contengono.

E il meglio: i coperchi trasparenti in policarbonato. Sono adatti in tutte le grandezze ai contenitori GN in acciaio inox B.PRO Catering Solutions.



PULITI. CHIUSI.

I coperchi in acciaio inox sono il complemento ideale per ogni contenitore GN.

Calzano a pennello:

- In tutte le grandezze da 1/1 a 1/9
- Straordinariamente stabili grazie alla goffratura speciale
- Grandi ed ergonomici incavi per maniglia per afferrare facilmente e trasportare con sicurezza
- Impilabili
- Tutti i coperchi in acciaio inox anche con pratica feritoia per mestoli
- Il coperchio a cerniera universale ad apertura alterna riduce le dissipazioni termiche
- Coperchi particolarmente piatti senza incavo per maniglia – ideali per Cook & Chill



**Coperchio GN con maniglia
GD 1/1, acciaio inox**



**Coperchio GN senza incavo per maniglia
GD-F 1/1, acciaio inox**



Coperchio GN per contenitore GN con maniglie ad archetto GD-B 1/1, acciaio inox



**Coperchio GN con cerniera
GDS-U 1/1, acciaio inox**

Supera ogni curva senza sbrodolare.

Coperchi GN con guarnizione (GDD):

Grazie all'innovativo accoppiamento geometrico ottenuto per via meccanica dei coperchi GN con guarnizione (GDD), la guarnizione di silicone e il coperchio in acciaio inox rimangono collegati duramente. Il coperchio resta così fisso su bordo del contenitore e non cade nel cibo – nemmeno se si percorrono curve ad alta velocità durante il trasporto. Nemmeno per zuppe e salse.

Il coperchio GN in acciaio inox con guarnizione di silicone (GDD):

- Per contenitori in acciaio inox GN B.PRO nelle grandezze da 1/1 a 1/6
- Per uso alimentare e resistente alle temperature da -40 °C a $+180\text{ °C}$
- Sollevamento più facile grazie al foro di sfiato per lo scarico della pressione
- Minimizzazione del rischio di infortuni durante l'accatastamento di contenitori coperti grazie all'effetto antisdruc-ciolo della guarnizione sul bordo superiore del coperchio

Un'innovazione B.PRO:

Accoppiamento geometrico per via meccanica tra guarnizione e coperchio – durevole e resistente alle alte temperature.



Coperchi gastronorm con guarnizione GDD, acciaio inox



**Traversina GN ST 3,
acciaio inox**



**Teglia interna G-KELB 1/1,
policarbonato**



**Teglia interna G-ELB 1/1,
acciaio inox**

Ancora migliori – accessori di qualità per il pratico lavoro quotidiano.

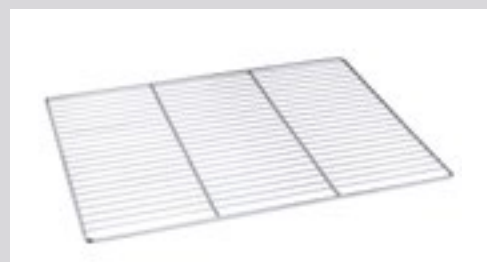
Le **traversine GN** collegano i contenitori GN più piccoli nella grandezza 1/1.

Le **teglie interne** in acciaio inox o in policarbonato creano la distanza necessaria tra gli alimenti e il fondo del contenitore. L'acqua può sgocciolare nel contenitore e l'insalata o la frutta lavata non si affloscia e non diventa molle.

Griglie GN per conservare e trasportare a norma scodelle, ciotole, tazze e piatti – anche con rivestimento antisdrucciolo

in Rilsan. Le griglie GN in acciaio inox resistono alle temperature fino a +280 °C e sono adatte per grigliare.

Equipaggiamento di base per il forno a vapore: adatti per tutti gli apparecchi più comuni, abbiamo composto tre set ideali per tutti i lavori standard – ad un prezzo particolarmente vantaggioso.



**Griglia GR 2/1,
acciaio inox**



Impossibile da confondere:

Contenitori GN B.PRO con nome o logo personalizzato della vostra azienda.

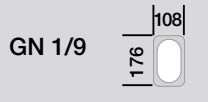
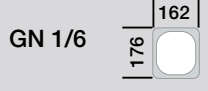
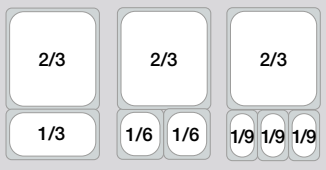
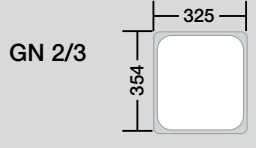
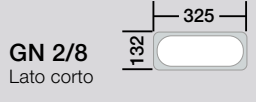
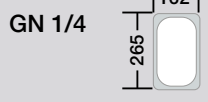
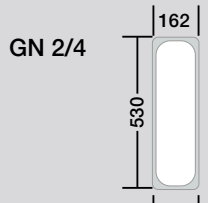
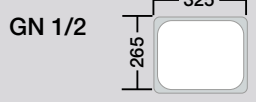
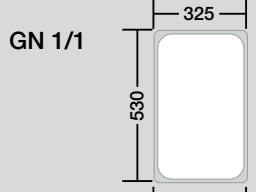
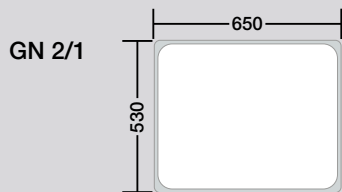
- Nome o logo personalizzato
- Scritta ben leggibile e di qualità incisa a laser
- Durevole e lavabile in lavastoviglie
- Per tutti i contenitori e i coperchi GN
- Già a partire da 1 pezzo



Possibilità per riporre e trasportare coperchi gastronorm con guarnizione.

Il componente modulare GDD è la soluzione ideale per conservare, asciugare e approntare correttamente coperchi gastronorm con guarnizione ad accoppiamento geometrico. Contiene fino a 30 coperchi gastronorm GN 1/1 o un multiplo di coperchi più piccoli.

CONTENITORI GASTRONORM B.PRO. DIMENSIONI E COMBINAZIONI



Profondità GN
Per indicazioni dettagliate sui contenuti e sulle capacità vedere pagina 26.

- 20 mm
- 40 mm
- 55 mm
- 65 mm
- 100 mm
- 150 mm
- 200 mm

Tutti i contenitori gastronorm sono conformi alla norma europea EN 631

CONTENITORI GASTRONORM B.PRO, ACCIAIO INOX

Modello	Prof. (mm)	Misure esterne L x P (mm)	Distanza libera (mm)	Capacità ¹⁾ (litri)	Cod. art.
---------	------------	---------------------------	----------------------	--------------------------------	-----------

Contenitori gastronorm 2/1



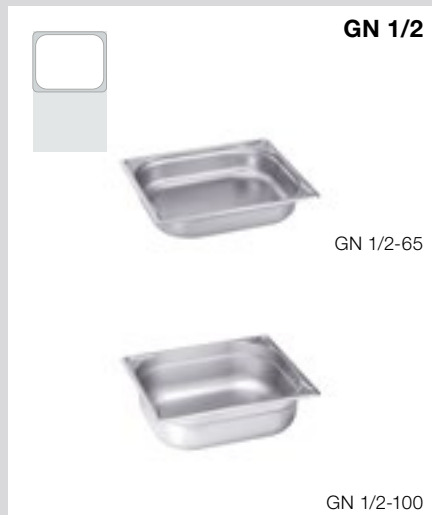
GN 2/1-20	20	650 x 530 mm	625 x 505 mm	Scodella	1 550 566
GN 2/1-40	40	650 x 530 mm	625 x 505 mm	11,0 l	1 550 065
GN 2/1-65	65	650 x 530 mm	625 x 505 mm	18,4 l	1 550 593
GN 2/1-100	100	650 x 530 mm	625 x 505 mm	28,9 l	1 550 594
GN 2/1-150	150	650 x 530 mm	625 x 505 mm	43,4 l	1 550 595
GN 2/1-200	200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

Contenitori gastronorm 1/1



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

Contenitori gastronorm 1/2



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

Tutti i contenitori gastronorm sono conformi alla norma europea EN 631

¹⁾ Altri dati sulla capacità a pagina 26

CONTENITORI GASTRONORM B.PRO, ACCIAIO INOX

Modello	Prof. (mm)	Misure esterne L x P (mm)	Distanza libera (mm)	Capacità ¹⁾ (litri)	Cod. art.
---------	------------	---------------------------	----------------------	--------------------------------	-----------

Contenitori gastronorm 2/4



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

Contenitori gastronorm 1/4



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

Contenitori 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

Contenitori gastronorm 2/3



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

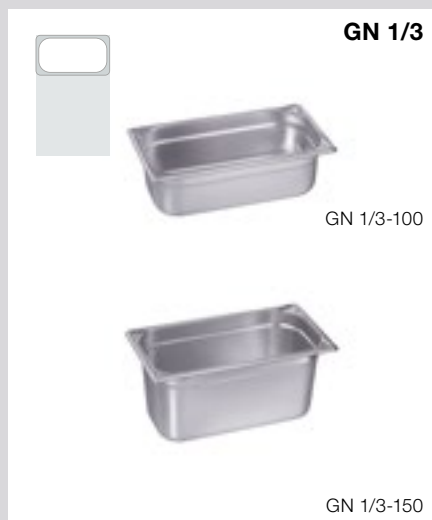
Tutti i contenitori gastronorm sono conformi alla norma europea EN 631

¹⁾ Altri dati sulla capacità a pagina 26

CONTENITORI GASTRONORM B.PRO, ACCIAIO INOX

Modello	Prof. (mm)	Misure esterne L x P (mm)	Distanza libera (mm)	Capacità ¹⁾ (litri)	Cod. art.
---------	------------	---------------------------	----------------------	--------------------------------	-----------

Contenitori gastronorm 1/3



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

Contenitori 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

Contenitori 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

Tutti i contenitori gastronorm sono conformi alla norma europea EN 631

¹⁾ Altri dati sulla capacità a pagina 26

CONTENITORI GASTRONORM B.PRO CON MANIGLIE AD ARCHETTO, ACCIAIO INOX

Modello	Prof. (mm)	Misure esterne L x P (mm)	Distanza libera (mm)	Capacità ¹⁾ (litri)	Cod. art.
---------	------------	---------------------------	----------------------	--------------------------------	-----------

Contenitori gastronorm 1/1 con maniglie ad archetto



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

Contenitori gastronorm 1/2 con maniglie ad archetto



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

Contenitori gastronorm 2/4 con maniglie ad archetto



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

Contenitori gastronorm 1/4 con maniglie ad archetto



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

Tutti i contenitori gastronorm sono conformi alla norma europea EN 631

¹⁾ Altri dati sulla capacità a pagina 26

CONTENITORI GASTRONORM B.PRO CON MANIGLIE AD ARCHETTO, ACCIAIO INOX

Modello	Prof. (mm)	Misure esterne L x P (mm)	Distanza libera (mm)	Capacità ¹⁾ (litri)	Cod. art.
---------	------------	---------------------------	----------------------	--------------------------------	-----------

Contenitori gastronorm 2/3 con maniglie ad archetto



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

Contenitori gastronorm 1/3 con maniglie ad archetto



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

Contenitori gastronorm 1/6 con maniglie ad archetto



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

Tutti i contenitori gastronorm sono conformi alla norma europea EN 631

¹⁾ Altri dati sulla capacità a pagina 26

COPERCHI GASTRONORM B.PRO, ACCIAIO INOX

Modello	Cod. art.
---------	-----------

Coperchi con incavo per maniglia



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



Coperchi con incavo per maniglia e feritoia per mestoli

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



Coperchi con guarnizione ad accoppiamento geometrico

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



Coperchi senza incavo per maniglia

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



Coperchi con incavo per maniglia per contenitori gastronorm con maniglie ad archetto

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

COPERCHI GASTRONORM B.PRO, ACCIAIO INOX

Modello	Cod. art.
---------	-----------

Coperchi con incavo per maniglia e feritoia per mestoli per contenitori gastronorm con maniglie ad archetto



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

Coperchi con guarnizione ad accoppiamento geometrico per contenitori gastronorm con maniglie ad archetto



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

Coperchio a cerniera universale



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

Coperchio a cerniera universale con feritoia per mestoli



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

Componente modulare GDD



Modello	Descrizione	Capacità	Cod. art.
Componente modulare GDD	<ul style="list-style-type: none"> - Per conservare correttamente, asciugare, trasportare e approntare coperchi gastronorm con guarnizione ad accoppiamento geometrico GDD e GDD-B - Adatto per carrelli di servizio SW 10 x 6-2 - Componente modulare utilizzabile anche senza carrello di servizio - Dimensioni (L x P x H): 963 x 496 x 231 mm 	30 coperchi per GN 1/1 o 60 coperchi per GN 1/2 o 90 coperchi per GN 1/3	574 167

Tutti i contenitori gastronorm sono conformi alla norma europea EN 631

CONTENITORI GASTRONORM B.PRO, **POLICARBONATO**

Modello	Prof. (mm)	Misure esterne L x P (mm)	Distanza libera (mm)	Capacità ¹⁾ (litri)	Cod. art.
---------	------------	---------------------------	----------------------	--------------------------------	-----------

Contenitori 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

Contenitori 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

Contenitori 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

Contenitori 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

Contenitori 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

Tutti i contenitori gastronorm sono conformi alla norma europea EN 631

¹⁾ Altri dati sulla capacità a pagina 26

CONTENITORI GASTRONORM B.PRO, **POLICARBONATO**

Modello	Prof. (mm)	Misure esterne L x P (mm)	Distanza libera (mm)	Capacità ¹⁾ (litri)	Cod. art.
---------	------------	---------------------------	----------------------	--------------------------------	-----------

Contenitori 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

Contenitori 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

Tutti i contenitori gastronorm sono conformi alla norma europea EN 631

¹⁾ Altri dati sulla capacità a pagina 26

COPERCHI GASTRONORM B.PRO, **POLICARBONATO**

Modello	Cod. art.
---------	-----------

Coperchi con incavo per maniglia



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

Coperchi con incavo per maniglia e feritoia per mestoli



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

CONTENITORI GASTRONORM B.PRO, FORATI, ACCIAIO INOX

Modello	Prof. (mm)	Misure esterne L x P (mm)	Distanza libera (mm)	Capacità ¹⁾ (litri)	Cod. art.
---------	------------	---------------------------	----------------------	--------------------------------	-----------

Contenitori gastronorm 2/1, forato



GN-P 2/1-20 * ricottura speciale	20	650 x 530 mm	625 x 505 mm	Scodella	1 565 993
GN-P 2/1-40 * ricottura speciale	40	650 x 530 mm	625 x 505 mm	11,0 l	1 565 789
GN-P 2/1-65 ** ricottura speciale	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

Contenitori gastronorm 1/1, forato



GN-P 1/1-20 * ricottura speciale	20	530 x 325 mm	505 x 300 mm	Scodella	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

Contenitori gastronorm 2/3, forato



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

Contenitori gastronorm 1/3, forato



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

Tutti i contenitori gastronorm sono conformi alla norma europea EN 631

* Solo fori sul fondo

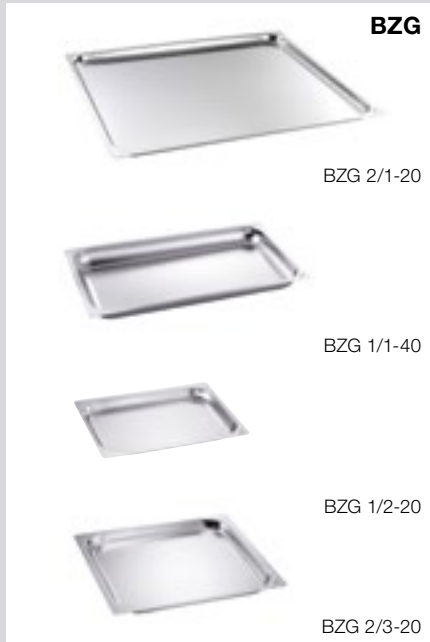
** Fori sul fondo e sui lati

¹⁾ Altri dati sulla capacità a pagina 26

TEGLIE GASTRONORM B.PRO, ACCIAIO INOX O SMALTATE

Modello	Prof. (mm)	Misure esterne L x P (mm)	Distanza libera (mm)	Capacità ¹⁾ (litri)	Cod. art.
---------	------------	---------------------------	----------------------	--------------------------------	-----------

Teglie GN con bordo liscio, modello rinforzato, acciaio inox



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

Teglie GN con bordo liscio, ricottura speciale, acciaio inox



BZG-G 2/1-20	20	650 x 530 mm	623 x 503 mm	Scodella	550 505
BZG-G 1/1-20	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Scodella	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

Teglie GN con bordo liscio, smaltate



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

Tutti i contenitori gastronorm sono conformi alla norma europea EN 631

¹⁾ Altri dati sulla capacità a pagina 26

INSERTI DI COTTURA GASTRONORM B.PRO, **FORATI, ACCIAIO INOX**

Modello	Prof. (mm)	Misure esterne L x P (mm)	Distanza libera (mm)	Capacità ¹⁾ (litri)	Cod. art.
---------	------------	---------------------------	----------------------	--------------------------------	-----------

Inserti di cottura gastronorm 1/1, forati



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

Inserti di cottura gastronorm 1/2, forati



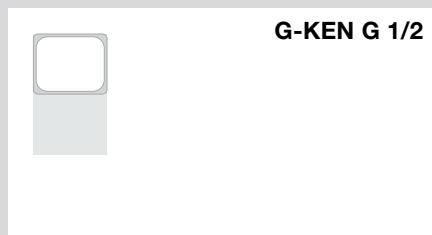
G-KEN 1/2-60 **	60	325 x 265 mm	295 x 235 mm	3,5 l	550 488
G-KEN 1/2-95 ***	95	325 x 265 mm	295 x 235 mm	5,5 l	550 502
G-KEN 1/2-145 ***	145	325 x 265 mm	295 x 235 mm	8,3 l	550 557
G-KEN 1/2-195 ***	195	325 x 265 mm	295 x 235 mm	11,0 l	550 558

Inserti di cottura gastronorm 1/1, forati, con maniglie con cerniera



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

Inserti di cottura gastronorm 1/2, forati, con maniglie con cerniera



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

Tutti i contenitori gastronorm sono conformi alla norma europea EN 631

* Solo fori sul fondo

** Fori sul fondo e sui lati

*** Fori sul fondo, sugli angoli e sui lati

¹⁾ Altri dati sulla capacità a pagina 26

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

Modello	Prof. (mm)	Mis. est. L x P (mm)	Distanza libera (mm)	Capac. ¹⁾ (litri)	Cod. art.
---------	------------	----------------------	----------------------	------------------------------	-----------

Contenitori gastronom 1/1 Buffet Line



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

Contenitori gastronom 1/2 Buffet Line



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

Contenitori gastronom 2/4 Buffet Line



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

Contenitori gastronom 1/3 Buffet Line



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

Altri colori possibili su richiesta.

CONTENITORI GASTRONORM B.PRO, SET

Set gastronorm MINI per forno a vapore con 6 x 2/3 da inserto (14 pezzi)



Qtà	Modello	Descrizione	Profondità (mm)	Cod. art.
4	GR 2/3	Griglia gastronorm	--	573 438
2	GN 2/3-20	Contenitore gastronorm	20	
1	GN 2/3-40	Contenitore gastronorm	40	
2	GN 2/3-65	Contenitore gastronorm	65	
2	GN-P 2/3-40	Contenitore gastronorm, forato	40	
2	GN-P 2/3-65	Contenitore gastronorm, forato	65	
1	GNE 2/3-20	Teglia gastronorm, smaltata	20	

Set gastronorm STARTER per forno a vapore con 6 x 1/1 da inserto (20 pezzi)



Qtà	Modello	Descrizione	Profondità (mm)	Cod. art.
6	GR 1/1	Griglia gastronorm	--	573 439
3	GN 1/1-20	Contenitore gastronorm	20	
2	GN 1/1-40	Contenitore gastronorm	40	
3	GN 1/1-65	Contenitore gastronorm	65	
3	G-KEN 1/1-60	Inserto di cottura gastronorm, forato	60	
2	G-KEN 1/1-95	Inserto di cottura gastronorm, forato	95	
1	GNE 1/1-20	Teglia gastronorm, smaltata	20	

Set gastronorm CLASSIC per forno a vapore con 10 x 1/1 da inserto (33 pezzi)



Qtà	Modello	Descrizione	Profondità (mm)	Cod. art.
10	GR 1/1	Griglia gastronorm	--	573 440
4	GN 1/1-20	Contenitore gastronorm	20	
3	GN 1/1-40	Contenitore gastronorm	40	
4	GN 1/1-65	Contenitore gastronorm	65	
1	GN 1/1-100	Contenitore gastronorm	100	
4	G-KEN 1/1-60	Inserto di cottura gastronorm, forato	60	
4	G-KEN 1/1-95	Inserto di cottura gastronorm, forato	95	
2	GNE 1/1-20	Teglia gastronorm, smaltata	20	
1	GNE 1/1-40	Teglia gastronorm, smaltata	40	

IL GRUPPO B.PRO

I nostri clienti sono tanto diversi e svariati quanto la nostra gamma di servizi. Per offrire a ognuno di essi i servizi migliori, concentriamo le nostre competenze e capacità in due divisioni commerciali altamente specializzate: B.PRO Catering Solutions – prodotti e sistemi per grandi cucine professionali. ENOXX Engineering – parti di precisione prodotte in modo individuale in acciaio inox, alluminio o materiali sintetici per l'industria.

Tutti i settori di attività di B.PRO sono stati certificati a norma DIN EN ISO 9001:2015, garantendo così la massima affidabilità ed orientamento ai clienti.

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

B.PRO
CATERING SOLUTIONS