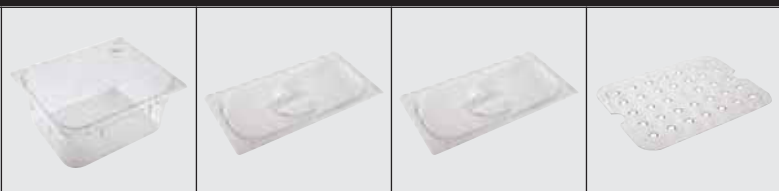




In policarbonato, trasparente ed infrangibile. La superficie liscia dell'interno facilita la pulizia. Resistenti alle macchie, non attaccabili dagli acidi dei cibi, da oli o da alcol. Termoresistenti da -100°C a +120°C. Con scala graduata in litri. Impilabili, sono ideali per la conservazione, trasporto ed esposizione.

Polycarbonate, clear and unbreakable. Smooth surface is easy to clean. Stain resistant, not harmed by food acids, oils or alcohol. Temperature range: -100°C to + 120°C. With metric graduation. Stackable, ideal for storage, transportation and serving display.

BACINELLE GASTRONORM
GN FOOD PANS



	Serie Size	Profondità Depth mm.	lt.	Bacinella Pan	Coperchio Lid	Coperchio con silicone Lid silicone sealing	Griglia Grid
	2/1 650x530 mm	150 200	42 52	14561-15 14561-20	14571-00 Senza traversino No handle		14591-00
	1/1 530x325 mm	65 100 150 200	8 12 18 24	14562-06 14562-10 14562-15 14562-20	14572-00		14592-00
	1/2 320x265 mm	65 100 150 200	3 6 8 11	14565-06 14565-10 14565-15 14565-20	14575-00	14585-00	14595-00
	1/3 325x180 mm	65 100 150 200	2,0 3,5 5,0 6,5	14567-06 14567-10 14567-15 14567-20	14577-00		14597-00
	1/4 265x160 mm	65 100 150 200	1,5 2,5 3,5 4,5	14568-06 14568-10 14568-15 14568-20	14578-00		14598-00
	1/6 176x160 mm	65 100 150 200	0,7 1,2 2,0 2,5	14569-06 14569-10 14569-15 14569-20	14579-00		14599-00
	1/9 176x110 mm	65 100	0,5 0,7	14570-06 14570-10	14580-00		



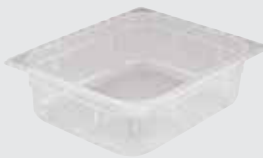

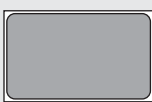




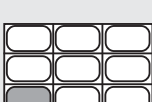
BACINELLE GASTRONORM, TRITAN - GN FOOD PANS, TRITAN COPOLIMERO - COPOLYMER - BPA FREE -40°C+90°C






	Serie Size	Profondità Depth mm.	lt.	Bacinella Pan	Coperchio Lid	Coperchio ermetico Hermetic lid	Falso fondo Drainer
	2/1 650x530 mm	200	55,5	14661-20	14671-00		14691-00
	1/1 530x325 mm	65 100 150 200	9,0 13,3 20,0 26,4	14662-06 14662-10 14662-15 14662-20	14672-00	14682-00	14692-00
	1/2 325x265 mm	65 100 150 200	4,0 6,1 9,0 11,9	14665-06 14665-10 14665-15 14665-20	14675-00	14685-00	14695-00
	1/3 325x175 mm	65 100 150 200	2,5 3,8 5,5 7,1	14667-06 14667-10 14667-15 14667-20	14677-00	14687-00	
	1/4 264x162 mm	65 100 150 200	1,7 2,6 3,8 4,8	14668-06 14668-10 14668-15 14668-20	14678-00	14688-00	
	1/6 176x162 mm	65 100 150 200	1,0 1,6 2,3 2,8	14669-06 14669-10 14669-15 14669-20	14679-00	14689-00	
	1/9 176x108 mm	65 100	0,6 0,9	14670-06 14670-10	14680-00	14690-00	



Traslucide e resistenti, impilabili, leggere e maneggevoli. Realizzate in polipropilene alimentare, conformi alle normative alimentari internazionali. Non si impregnano di odori e sapori. Lavabili a mano o in lavastoviglie con normali detersivi. Non utilizzare pagliette d'acciaio o ruvide, evitare l'uso di sostanze abrasive. Termoresistenti da -40°C a +100°C. Scala di graduazione in litri per un controllo istantaneo della quantità. Coperchio resistente per una perfetta chiusura stagna. Utilizzabili per la refrigerazione, lo stoccaggio, trasporto, esposizione e distribuzione di tutti i tipi di alimenti.

Made in polypropylene, full compliance with food contact sanitation requirements, light, odourless, transparent, dish-washer safe, unbreakable. Cold resistant up to -40°C - Heat resistant up to +100°C. Easily cleanable, designed to allow for nesting empty containers within one another and stacking bottoms a top of lids. Provided with metric graduation. Lids tightly fitting. Ideal for commercial food processing and handling facilities. Can be used in all public places where food is prepared, hot/cold stored or served, for holding and display.

BACINELLE GASTRONORM FOOD PANS					
	Serie Size	Profondità Depth mm.	lt.	Bacinella Pan	Griglia Grid
	1/1 530x325 mm	65 100 150 200	8 12 18 24	14702-06 14702-10 14702-15 14702-20	14712-00
	1/2 320x265 mm	65 100 150 200	3 6 8 11	14705-06 14705-10 14705-15 14705-20	14715-00
	1/3 325x180 mm	65 100 150 200	2,0 3,5 5,0 6,5	14707-06 14707-10 14707-15 14707-20	14717-00
	1/4 265x160 mm	65 100 150	1,5 2,5 3,5	14708-06 14708-10 14708-15	14718-00
	1/6 176x160 mm	65 100 150	0,7 1,2 2,0	14709-06 14709-10 14709-15	14719-00
	1/9 176x110 mm	65 100	0,5 0,7	14710-06 14710-10	

COPERCHI PP PP LIDS					
	Serie Size	Neutro Clear	Blu Blue	Rosso Red	Giallo Yellow
1/1 530x325 mm	14722-99	14722-00	14722-11	14722-22	14722-33
1/2 320x265 mm	14725-99	14725-00	14725-11	14725-22	14725-33
1/3 325x180 mm	14727-99	14727-00	14727-11	14727-22	14727-33
1/4 265x160 mm	14728-99	14728-00	14728-11	14728-22	14728-33
1/6 176x160 mm	14729-99	14729-00	14729-11	14729-22	14729-33
1/9 176x110 mm	14730-99	14730-00	14730-11	14730-22	14730-33



Cesta per friggere, inox
Fry basket, stainless steel
Frittier-Korb, Edelstahl Rostfrei
Panier à frire, inox
Cesta escurrefrito, inox

art. mod./size dim. cm. h.
11750-11 1/1 53x32,5 6

Cesta per friggere da forno, consente di cuocere in pochi minuti e senza grassi grandi quantità di cibi prefritti. La costruzione in filo consente al calore di cuocere facilmente garantendo una doratura uniforme. Una soluzione salutare che permette di eliminare i costi d'acquisto, conservazione e smaltimento degli oli e dei grassi.

This stainless steel oven fry basket is primarily used for cooking fried products in a convection oven. The wire construction allows the oven's dry heat to cook food easily and provides an evenly-browned and crispy finish to foods such as French fries. The basket's size makes it easy to cook large quantities at a time. This healthy alternative to deep-frying also saves space and costs, as it eliminates the need to purchase, store and dispose of oils.



Griglia smaltata
Grid enamelled
Roste, emalliert
Grille émaillé
Rejilla esmaltada

art. mod./size dim. cm.
11760-11 1/1 53x32,5

La grigliatura degli alimenti è uno dei metodi di cottura più antichi: è semplice, veloce e dona alle pietanze un sapore caratteristico, ottimale per tutte le preparazioni, carne, pesce e verdure. Ideale per le preparazioni in grande quantità per catering e nella banchettistica, party/feste open-air. Quando la carne viene posta sulla griglia, il calore accumulato fa sì che i pori si chiudano immediatamente, garantendo così una perdita di succhi e peso molto limitati.

Grilling food is one of the oldest methods of cooking, simple and fast it gives a distinctive flavor to dishes, suitable for all preparations, whether meat, fish or vegetables. Ideal for preparation in large quantities for catering and banquets, meals/open-air festivals. When the meat is placed on the grid, the heat stored immediately closes the pores, thus guaranteeing a very poor loss of juice and weight.