






GN-BAKKEN VAN HOGE KWALITEIT

onmisbaar in professionele keukens

Robuuste bakken voor maximale efficiëntie en hygiëne

Gastronorm, ook wel aangeduid met GN, is een gestandaardiseerde maat die over de hele wereld gebruikt wordt in de professionele keukens. Deze GN-maten worden gebruikt voor bakken, roosters, schalen, etc. Gastronorm wordt zowel gebruikt in de voorbereiding en het koken van voedingswaren als voor de verpakking, opslag, transport en het serveren ervan.

	Gastronormbak	Gastronormbak polycarbonaat transparant	Gastronormbak polycarbonaat zwart	Gastronormbak polypropyleen	Gastronorm voorraaddoos
					
EIGENSCHAPPEN					
hetelucht ovens	✓				
chafing dishes	✓				
koelkasten	✓	✓	✓	✓	✓
voedselopslag	✓	✓	✓	✓	✓
reiniging in vaatwasmachines	✓	✓	✓	✓	✓
te gebruiken bij temperaturen	-40° tot 300°C	-40° tot 110°C	-40° tot 100°C	-40° tot 70°C	-40° tot 95°C
gemaakt van	roestvast staal 18/10	polycarbonaat	polycarbonaat	polypropyleen	polypropyleen
beschikbare hoogtes	65 tot 200 mm	65 tot 200 mm	65 tot 200 mm	65 tot 200 mm	65 tot 200 mm
ACCESSOIRES					
geperforeerde bakken	✓				
deksels	✓	✓	✓	✓	✓
deksels met lepeluitsparing	✓				
steg / tussenbrug	✓	✓	✓	✓	
overig	voldoet aan de strengste regels voor voedselveiligheid (voor gezondheidszorg)	kristalhelder materiaal	zeer slagbestendig en duurzaam		inclusief deksels en HACCP gekleurde dekselclips
	uitstekende corrosie bestandigheid (zout en zuur bestendig)	zeer slagbestendig en duurzaam		luchtdicht afsluitbaar	luchtdicht afsluitbaar
				met schaalverdeling	met schaalverdeling



MAATVOERING EN VOORDELEN

een breed assortiment GN-bakken

Gastronorm bakken

Alle Gastronorm bakken kunnen in rvs en kunststof (polypropyleen of polycarbonaat) geleverd worden. Optioneel zijn deksels (al dan niet met lepeluitsparing) leverbaar. RVS GN-bakken zijn ook geperforeerd leverbaar.

Maatvoering

De standaardmaat van Gastronorm is 530x325 mm, dit wordt ook wel 1/1 Gastronorm genoemd. Alle afmetingen van het GN-systeem zijn afgeleid van de 1/1 Gastronorm. Deze maten variëren van 1/9 GN tot 2/1 GN en kunnen met elkaar gecombineerd worden.

Voor bepaalde configuraties kan het nodig zijn dat u extra steggen / tussenbruggen dient bij te kopen.

Voordelen

- ✓ GN bakken zijn hygiënisch, verwisselbaar en met elkaar te combineren.
- ✓ Gastronorm draagt bij aan een efficiënte inrichting van de keuken en opslagruimte.
- ✓ GN-maten worden over de hele wereld gebruikt.
- ✓ De GN bakken zijn toepasbaar in allerlei keukenapparaten en toebehoren zoals buffetten, transportwagens, warmhoud apparatuur, koelapparatuur, koeltoonbanken, koelvitriines en saladières.
- ✓ Gerechten hoeven niet overgeladen te worden.

