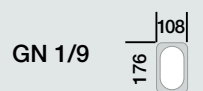
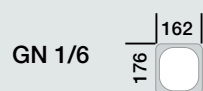
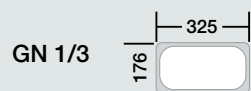
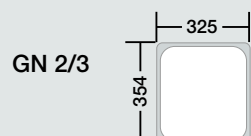
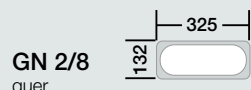
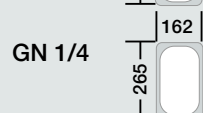
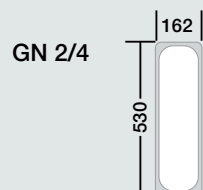
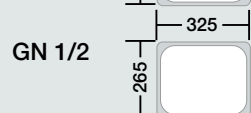
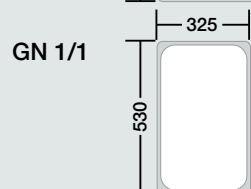
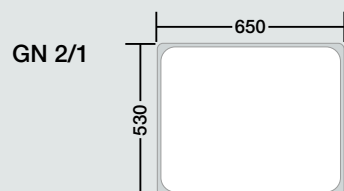


# BLANCO GASTRONORM-BEHÄLTER. MASSE UND KOMBINATIONEN.



## GN-Tiefen

20 mm



40 mm



55 mm



65 mm



100 mm



150 mm















200 mm



Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

# BLANCO GASTRONORM-BEHÄLTER. FÜLLMENGEN IN DER PRAXIS.

## GN-Edelstahl

| Tiefe (mm) | 40  |   | 55  |   | 65  |   | 100   |   | 150   |   | 200   |  |
|------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|
| GN-Maß     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 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   | -   | -   | -   | -  |











**Füllhöhe bis 20 mm** unter den Rand des GN-Behälters, z.B. für den Transport von flüssigen Speisen mit Deckel.













**Füllhöhe bis 3 mm** unter den Rand des GN-Behälters, z.B. für die direkte Ausgabe von Speisen.

Alle Inhaltsangaben in Litern.

## GN-Polycarbonat

| Tiefe (mm) | 65  |   | 100   |   | 150   |   | 200   |   |
|------------|---|---|---|---|---|---|---|---|
| GN-Maß     |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 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   | -   | -   | -   | -   |

## GN-Kocheinsätze

| Tiefe (mm) | 50  |   | 60  |   | 95  |   | 145   |   | 195   |   |
|------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| GN-Maß     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| GN 1/1     | 4,6   | 7   | 5,3   | 8   | 10  | 12,5  | 16,3  | 19  | 22,3  | 25  |
| GN 1/2     | -   | -   | 2,4   | 3,5   | 4,4   | 5,5   | 7,1   | 8,3   | 9,5   | 11  |
| GN 2/4     | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   |
| GN 1/4     | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   |
| GN 1/3     | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   |
| GN 1/6     | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   |
| GN 1/9     | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   | -   |

**BLANCO**  
PROFESSIONAL

Catering

Medical

Industrial

Railway