

El sistema Gastronorm y sus ventajas



El sistema Gastronorm fue introducido como resultado de un acuerdo entre la Asociación Suiza de Hostelería Institucional, la Asociación Hotelera Suiza, y los fabricantes suizos de instalaciones de abastecimiento de comidas en gran escala. Posteriormente el sistema se ha extendido por todo el mundo y está incorporado en la "British Standard" con registro nº. 4874/72.



El sistema "Gastronorm" requiere que todos los elementos de una cocina de gran escala estén diseñados para poder instalar recipientes de un tamaño modular métrico o fracciones de este módulo. Así que las neveras, las estanterías de almacenamiento, los carros, los armarios, los hornos, las cámaras frías, las cámaras calientes y los Baños María construidos conforme a este sistema, tienen capacidad para recipientes y bandejas de acuerdo con el módulo 530 x 325 mm., el cual se denomina tamaño 1/1. Varias fracciones de este módulo están disponibles, así como el tamaño doble 2/1.

Ventajas

- Optimización y racionalización de los circuitos de trabajo, desde la recepción del producto hasta el servicio al cliente.
- Óptima utilización del puesto de trabajo y de los equipos de cocina.
- Simplificación de la organización interna y utilización universal de los equipos de transporte y de almacenaje.
- Numerosas posibilidades de apilamiento y almacenaje de los recipientes normaliza dos entre ellos.
- Óptima ocupación del espacio.
- Resistencia total al calor y al frío.
- Máxima higiene y facilidad de limpieza.



El objetivo de la Norma Gastronorm EN-631 es racionalizar la fabricación tanto de las cubetas (EN-321-1) como de los carros o muebles (EN-631-2) donde se deben alojar. La norma EN-631 define no sólo las dimensiones exteriores, sino además la medida de los bordes, los ángulos, la embutición, etc...

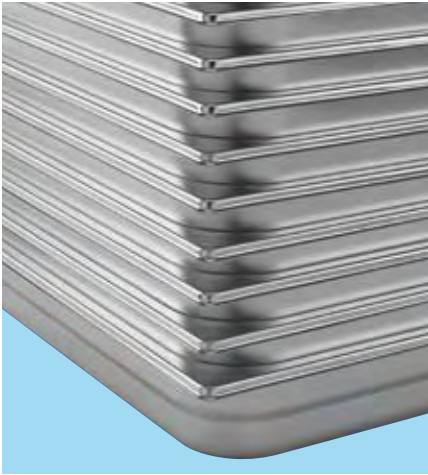


Los fabricantes adscritos a esta Norma deben grabar obligatoriamente en sus cubetas las inscripciones siguientes, por ejemplo en el caso de Franke:

- Marca: FRANKE
- Norma: EN-631
- Tamaño: ejemplo 2/1, 1/1,....



Los detalles que nos distinguen



Diseño y robustez

Embutición especial que impide que los recipientes se encajen al apilarlos. Gracias al material utilizado y al óptimo espesor, el producto alcanza una mayor robustez en favor de una máxima utilización.

Limpieza

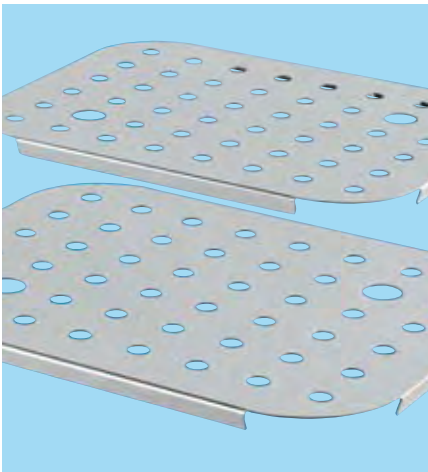
Las esquinas con amplios radios permiten mezclar, batir y remover eficazmente, facilitando la limpieza y garantizando una máxima higiene.

Estabilidad perfecta

Los bordes de los recipientes aseguran una perfecta estabilidad, eliminando al máximo cualquier riesgo durante el transporte y la manipulación.

Asas retráctiles

Diseñadas para asegurar una óptima manipulación de la cubeta. El borde está especialmente concebido para que se oculte el asa cuando no se utiliza. Esta operación permite que no exista dificultad para apilar los recipientes o para deslizarlos en las guías. Estas asas son aplicables a todos los modelos.



Tapas multiusos

El sistema de tapa permite su utilización en todos los modelos de recipientes: Recipientes con o sin asas, recipientes lisos o perforados, recipientes perforados encastrables "especial cocción".

Tapas con junta de goma

Las tapas GN herméticas están provistas de una junta de goma. Diseñado **únicamente** para el transporte de alimentos calientes o la conservación de salsas.

Recipientes perforados especial cocción


Particularmente bien adaptados a los diversos procesos de cocción y refrigeración rápida. Debido a su especial diseño se encastran dentro de los recipientes GN con suma facilidad.



5.1 Recipientes Gastro-Norm de acero inoxidable SIN asas



Cubetas sin asas

Tamaño	Profundidad	Capacidad litros	Modelo	Referencia	P.V.P. Rec. Euros
(650 x 530) 	20	3,0	MS2120	3780008	
	40	10,5	MS2140	3780019	
	65	18,5	MS2165	3780022	
	100	28,0	MS21100	3780030	
	150	42,0	MS21150	3780041	
	200	56,5	MS21200	3780052	

2/1


Tamaño	Profundidad	Capacidad litros	Modelo	Referencia	P.V.P. Rec. Euros
(325 x 530) 	20	2,5	MS1120	3780063	
	40	5,5	MS1140	3780074	
	55	7,5	MS1155	3780085	
	65	9,5	MS1165	3780096	
	100	14,0	MS11100	3780100	
	150	21,0	MS11150	3780110	
	200	28,0	MS11200	3780121	

1/1

Tamaño	Profundidad	Capacidad litros	Modelo	Referencia	P.V.P. Rec. Euros
(325 x 354) 	40	3,2	MS2340	3780132	
	65	5,5	MS2365	3780143	
	100	8,7	MS23100	3780154	
	150	13,0	MS23150	3780165	
	200	18,0	MS23200	3780176	

2/3


Cubetas sin asas

Tamaño	Profundidad	Capacidad litros	Modelo	Referencia	P.V.P. Rec. Euros
(325 x 265) 	40	2,2	MS1240	3780187	
	65	3,7	MS1265	3780198	
	100	6,5	MS12100	3780201	
	150	9,5	MS12150	3780212	
	200	12,5	MS12200	3780223	

1/2

Tamaño	Profundidad	Capacidad litros	Modelo	Referencia	P.V.P. Rec. Euros
(162 x 530) 	40	2,0	MS2440	3780234	
	65	3,7	MS2465	3780245	
	100	6,0	MS24100	3780256	
	150	9,0	MS24150	3780267	


2/4

Tamaño	Profundidad	Capacidad litros	Modelo	Referencia	P.V.P. Rec. Euros
(325 x 176) 	40	1,5	MS1340	3780278	
	65	2,5	MS1365	3780289	
	100	3,7	MS13100	3780299	
	150	5,7	MS13150	3780303	
	200	7,7	MS13200	3780314	

1/3

Tamaño	Profundidad	Capacidad litros	Modelo	Referencia	P.V.P. Rec. Euros
(162 x 265) 	65	1,6	MS1465	3780325	
	100	2,7	MS14100	3780336	
	150	4,2	MS14150	3780347	
	200	5,7	MS14200	3780358	


1/4

Tamaño	Profundidad	Capacidad litros	Modelo	Referencia	P.V.P. Rec. Euros
(325 x 132) 	65	1,5	MS 2865	3780369	
	100	2,7	MS28100	3780377	
	150	4,2	MS28150	3780380	

2/8

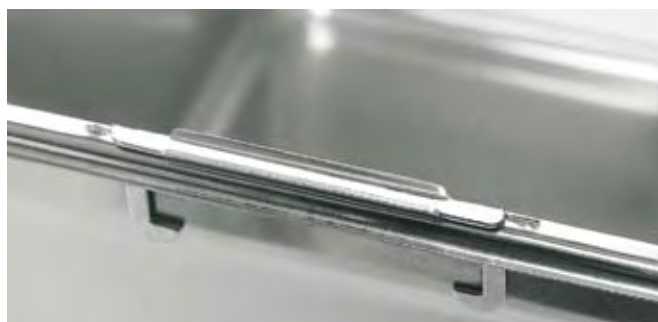
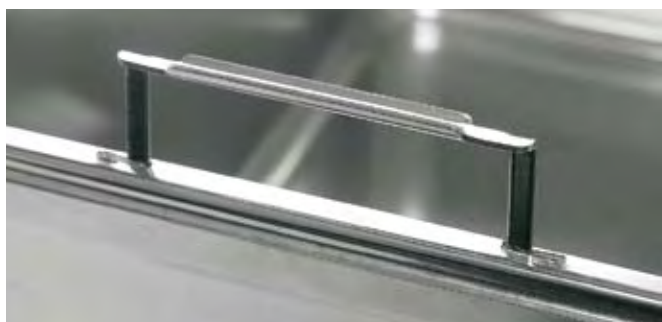
Tamaño	Profundidad	Capacidad litros	Modelo	Referencia	P.V.P. Rec. Euros
(162 x 176) 	65	1,0	MS 1665	3780391	
	100	1,6	MS16100	3780405	
	150	2,4	MS16150	3780416	
	200	2,5	MS16200	3780427	

1/6


Tamaño	Profundidad	Capacidad litros	Modelo	Referencia	P.V.P. Rec. Euros
(108 x 176) 	65	0,5	MS 1965	3780438	
	100	0,9	MS19100	3780449	

1/9

5.2 Recipientes Gastro-Norm de acero inoxidable CON asas




Cubetas con asas retráctiles

Tamaño	Profundidad	Capacidad litros	Modelo	Referencia	P.V.P. Rec. Euros
(650 x 530) 	40	10,5	MSF2140	3780455	
	65	18,5	MSF2165	3780460	
	100	28,0	MSF21100	3780471	
	150	42,0	MSF21150	3780482	
	200	56,5	MSF21200	3780493	

2/1

Tamaño	Profundidad	Capacidad litros	Modelo	Referencia	P.V.P. Rec. Euros
(325 x 530) 	40	5,5	MSF1140	3780507	
	55	7,5	MSF1155	3780518	
	65	9,5	MSF1165	3780529	
	100	14,0	MSF11100	3780533	
	150	21,0	MSF11150	3780540	
	200	28,0	MSF11200	3780551	

1/1

Tamaño	Profundidad	Capacidad litros	Modelo	Referencia	P.V.P. Rec. Euros
(325 x 354) 	40	3,2	MSF2340	3780562	
	65	5,5	MSF2365	3780573	
	100	8,7	MSF23100	3780584	
	150	13,0	MSF23150	3780595	
	200	18,0	MSF23200	3780609	

2/3


Cubetas con asas retráctiles

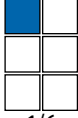
Tamaño	Profundidad	Capacidad litros	Modelo	Referencia	P.V.P. Rec. Euros
(325 x 265)  1/2	40	2,2	MSF1240	3780611	
	65	3,7	MSF1265	3780620	
	100	6,5	MSF12100	3780631	
	150	9,5	MSF12150	3780642	
	200	12,5	MSF12200	3780653	

Tamaño	Profundidad	Capacidad litros	Modelo	Referencia	P.V.P. Rec. Euros
(162 x 530)  2/4	40	2,0	MSF2440	3780664	
	65	3,7	MSF2465	3780675	
	100	6,0	MSF24100	3780686	
	150	9,0	MSF24150	3780697	

Tamaño	Profundidad	Capacidad litros	Modelo	Referencia	P.V.P. Rec. Euros
(325 x 176)  1/3	40	1,5	MSF1340	3780700	
	65	2,5	MSF1365	3780711	
	100	3,7	MSF13100	3780722	
	150	5,7	MSF13150	3780733	
	200	7,7	MSF13200	3780744	

Tamaño	Profundidad	Capacidad litros	Modelo	Referencia	P.V.P. Rec. Euros
(162 x 265)  1/4	65	1,6	MSF1465	3780755	
	100	2,7	MSF14100	3780766	
	150	4,2	MSF14150	3780777	
	200	5,7	MSF14200	3780788	


Tamaño	Profundidad	Capacidad litros	Modelo	Referencia	P.V.P. Rec. Euros
(325 x 132)  2/8	65	1,5	MSF2865	3780799	
	100	2,7	MSF28100	3780802	
	150	4,2	MSF28150	3780813	


Tamaño	Profundidad	Capacidad litros	Modelo	Referencia	P.V.P. Rec. Euros
(162 x 176)  1/6	65	1,0	MSF1665	3780824	
	100	1,6	MSF16100	3780835	
	150	2,4	MSF16150	3780846	
	200	2,5	MSF16200	3780857	


5.3 Recipientes Gastro-Norm de acero inoxidable perforados




Cubetas Perforadas Sin asas

Tamaño	Profundidad	Modelo	Referencia	P.V.P. Rec. Euros
(650 x 530)  2/1	40	MSGB2140	3780865	
	65	MSGB2165	3780866	
	100	MSGB2100	3780867	

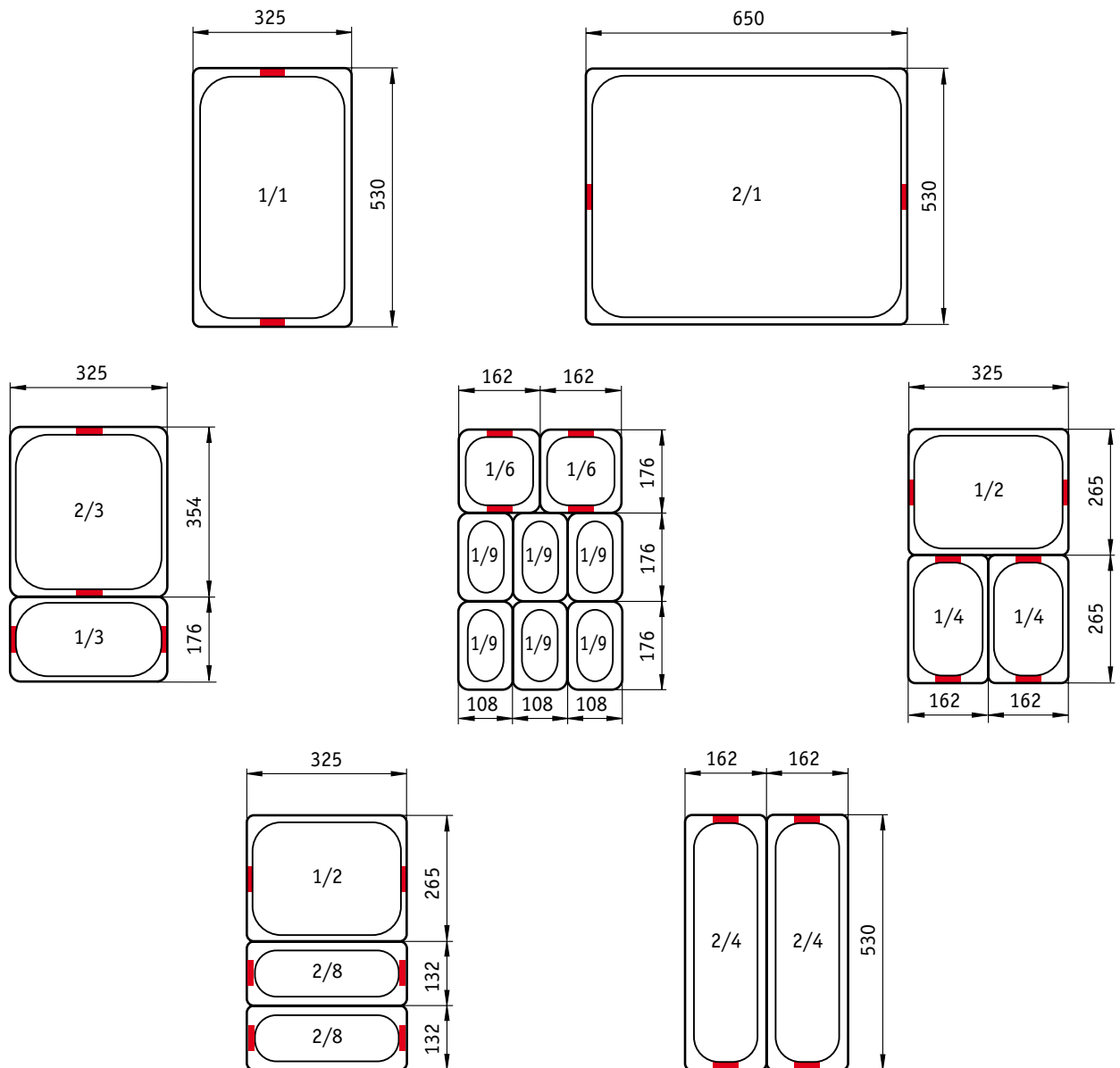
Tamaño	Profundidad	Modelo	Referencia	P.V.P. Rec. Euros
(325 x 530)  1/1	20	MSGB1120	3780868	
	40	MSGB1140	3780879	
	65	MSGB1165	3780888	
	100	MSG11100	3780890	
	150	MSG11150	3780904	
	200	MSG11200	3780915	

Tamaño	Profundidad	Modelo	Referencia	P.V.P. Rec. Euros
(325 x 265)  1/2	40	MSGB1240	3780970	
	65	MSGB1265	3780981	
	100	MSG12100	3780992	
	150	MSG12150	3781000	

Cubetas perforadas especial cocción, sin asas encastrables en el resto de cubetas Gastro-Norm normalizadas.

Tamaño	Profundidad	Modelo	Referencia	P.V.P. Rec. Euros
(325 x 530)  1/1	55	MKE1155	3781179	
	90	MKE1190	3781188	
	140	MKE11140	3781190	
	190	MKE11190	3781204	

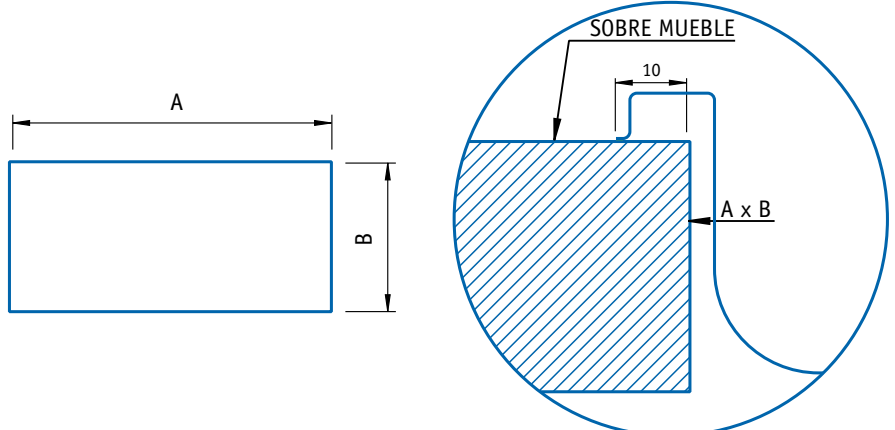
Medidas y combinaciones



■ Posición de las asas en los recipientes de la gama "con asas"

Medidas de encastre

modelo	"A"	"B"
2/1	630	510
1/1	510	305
2/3	334	305
1/2	305	245
2/4	510	142
1/3	305	156
1/4	245	142
2/8	305	112
1/6	156	142
1/9	156	88



5.4 Recipientes Gastro-Norm de acero inoxidable



Bandejas

Bandejas de 20 mm. de profundidad

Tamaño	Modelo	Referencia	P.V.P. Rec. Euros
2/1	MB2120	3781510	
1/1	MB1120	3781521	
2/3	MB2320	3781532	
1/2	MB1220	3781543	

5.5 Tapas Gastro-Norm de acero inoxidable



Tapas para recipientes Gastro-Norm

Intercambiabilidad con la línea Gastro-Norm de policarbonato: policarbonato/acero, acero/policarbonato, combinación exclusiva Franke.

Tamaño	Modelo	Referencia	P.V.P. Rec. Euros
1/1	MD11	3781259	
2/3	MD23	3781266	
1/2	MD12	3781270	
2/4	MD24	3781281	
1/3	MD13	3781292	
1/4	MD14	3781306	
2/8	MD28	3781317	
1/6	MD16	3781328	
1/9	MD19	3781339	

Tapas de acero con junta de goma

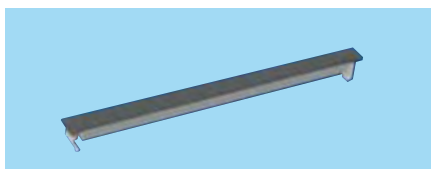


Tamaño	Modelo	Referencia	P.V.P. Rec. Euros
1/1	MDDG11	3781501	
2/3	MDDG23	3781502	
1/2	MDDG12	3781503	
1/3	MDDG13	3781504	
1/4	MDDG14	3781505	
1/6	MDDG16	3781506	

No válidas para temperaturas superiores a 150°C.
No aptas para la cocción y regeneración.
Diseñadas exclusivamente para transporte de alimentos calientes.

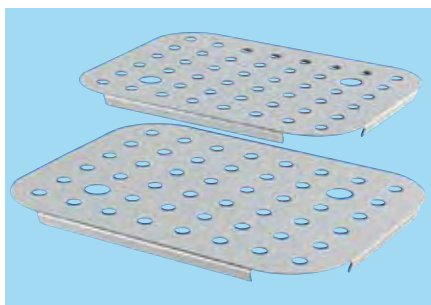
5.6 Accesorios Gastro-Norm

Perfiles divisorios



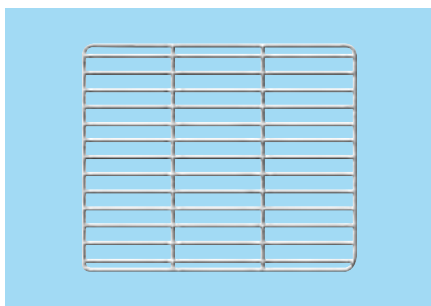
Tamaño	Modelo	Referencia	Largo mm.	P.V.P. Rec. Euros
2/1	MP21	0505544	532	
1/1	MP11	0505594	327	

Fondos perforados



Tamaño	Modelo	Referencia	P.V.P. Rec. Euros
2/1	MEB 21	3781553	
1/1	MEB 11	3781554	
2/3	MEB 23	3781555	
1/2	MEB 12	3781565	

5.6 Accesorios Gastro-Norm (cont.)



Estantes de varilla

Modelo	Referencia	Tamaño	Largo mm.	Ancho mm.	P.V.P. Rec. Euros
Acero inoxidable					
VI21	5333102	2/1	530	650	
VI11	5333113	1/1	530	325	
VI23	5333114	2/3	354	325	
VI64	5333124	60 x 40	600	400	
Cromado					
VC21	5333022	2/1	530	650	
VC11	5333033	1/1	530	325	



Bandejas Gastronorm reforzadas

- Recipientes especialmente diseñados para su utilización en hornos.
- Fabricadas de acero inoxidable.
- Con borde liso y amplios ángulos para facilitar su limpieza.

Modelo	Referencia	Medidas GN en mm.	Tamaño	Profundidad en mm.	P.V.P. Rec. Euros
BGR1140	0910821	530 x 325	1/1	40	
BGR1165	0910832	530 x 325	1/1	65	



Bandejas GN con anti-adherente

Recipientes especialmente fabricados para su utilización en hornos. Fabricadas en aluminio.

Modelo	Referencia	Tamaño	Profundidad en mm.	P.V.P. Rec. Euros
BAT 1165	0910843	1/1	65	
BAT 1140	0910854	1/1	40	
BAT 1265	0910865	1/2	65	
BAT 1240	0910876	1/2	40	



Cubetas para helados

- Fabricadas en acero inoxidable.
- Medidas diseñadas para acoplarse a vitrinas de heladería.
- Tapa de plexiglas transparente para modelos CH 5, CH 7.

Modelo	Referencia	Medidas GN en mm.	Capacidad litros	P.V.P. Rec. Euros
CH 5	0910901	360 x 165 x 120	5	
CH 7	0910912	360 x 165 x 150	7	
TP CH	0910956	360 x 165	Tapa	

Características Generales

Capacidad máxima en litros

Tamaño	GN 2/1	GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 2/4	GN 1/3	GN 1/4	GN 2/8	GN 1/6	GN 1/9
Profundidad 20	3,0	2,5								
40	10,5	5,5	3,2	2,2	2,0	1,5				
55		7,5								
65	18,5	9,5	5,5	3,7	3,7	2,5	1,6	1,5	1,0	0,5
100	28,0	14,0	8,7	6,5	6,0	3,7	2,7	2,7	1,6	0,9
150	42,0	21,0	13,0	9,5	9,0	5,7	4,2	4,2	2,4	
200	56,5	28,0	18,0	12,5		7,7	5,7		2,5	

Peso en Kg

Tamaño	GN 2/1	GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 2/4	GN 1/3	GN 1/4	GN 2/8	GN 1/6	GN 1/9
Profundidad 20	2,63	1,10								
40	2,80	1,25	0,80	0,66	0,63	0,45				
55		1,30								
65	3,30	1,40	1,00	0,80	0,90	0,50	0,45	0,45	0,30	0,27
100	3,45	1,70	1,20	0,96	1,00	0,60	0,59	0,50	0,34	0,28
150	3,65	2,20	1,40	1,22	1,25	0,70	0,74	0,60	0,40	
200	4,40	2,70	1,60	1,38		1,00	0,78		0,70	

Espesor en mm

Tamaño	GN 2/1	GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 2/4	GN 1/3	GN 1/4	GN 2/8	GN 1/6	GN 1/9
Profundidad 20	1,00	0,80								
40	1,00	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80				
55*		1,20								
65	1,00	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80
90*		1,20								
100	1,00	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80
140*		1,20								
150	1,00	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	0,80	
190*		1,20								
200	1,00	0,80	0,80	0,80		0,80	0,80		0,80	

* Cubetas especial cocción

Posición de las perforaciones en los recipientes

Profundidad mm.	Perforaciones	
	Lados + fondo	fondo
20		x
40		x
55*		x
65		x
90*	x	
100	x	
140*	x	
150	x	
190*	x	
200	x	

* Cubetas especial cocción

Diámetro de las perforaciones: 3 mm

Los ensayos de cocción han demostrado que las perforaciones laterales no tienen efecto ninguno sobre la cocción.

Solo las perforaciones en los fondos son imprescindibles.



Expositor Gastro-Norm



Construido totalmente en Acero Inoxidable AISI 304.

Con dos barras de refuerzo laterales soldadas.

Chapa satinada de 2 mm. de espesor.

Personalizado Franke (Logo serigrafiado).

Capacidad de alojamiento: 12 cubetas GN (no incluidas con el expositor).

Previsto para alojar: 1GN 1/1, 1 GN 2/3, 1 GN 1/2, 2 GN 1/3, 2 GN 1/6, 3 GN 1/9, 2 GN 1/4.

Se aconseja no colocar cubetas de más de 100 mm. de profundidad.

Dimensiones (Largo x ancho x alto): 800x580x1600 mm.

Código de artículo. 3780001