



**BLANCO**  
PROFESSIONAL

# GASTRONORM- BEHÄLTER

**Unersetzlich** – und einfach immer perfekt.

**INHALT**

GN-Behälter aus Edelstahl	4
Genial bis ins kleinste Detail	5
GN-Behälter Buffet Line	6
Gelochte GN-Behälter und GN-Bleche	8
GN-Behälter aus Polycarbonat	9
GN-Deckel	10
GN-Zubehör	11
GN-Maße und ihre Kombinierbarkeit	12

**PRODUKTÜBERSICHT**

GN-Behälter, Edelstahl	13
GN-Behälter, Edelstahl mit Bügelgriffen	16
GN-Deckel, Edelstahl	18
GN-Behälter, Polycarbonat	20
GN-Deckel, Polycarbonat	21
GN-Behälter, gelocht, Edelstahl	22
GN-Bleche	23
GN-Kocheinsätze, gelocht, Edelstahl	24
GN-Behälter Buffet Line	25
GN-Zubehör	26
Füllmengen für GN-Behälter	26
GN-Kombidämpfer-Sets	27



# MEHRWERT.

**Mehr als die Norm:** GN-Behälter von BLANCO Professional.

## **Mehr Nutzen.**

Auswahl, Qualität, Preis und Leistung – bei Gastronom-Behältern von BLANCO Professional passt alles. Und vom Wareneingang bis zur Speisenausgabe läuft mit ihnen alles wie am Schnürchen.

## **Mehr Auswahl.**

Das Gastronom-System von BLANCO Professional umfasst mehr als 200 Behälter, Deckel, Bleche und Kocheinsätze. Aus Edelstahl oder Polycarbonat. In allen gängigen Größen und Tiefen. Und für alle Anwendungsfälle in der Gemeinschaftsverpflegung.

## **Mehr Qualität.**

Qualität von BLANCO Professional bleibt ein Küchenleben lang in Form. Und macht sich mehr als bezahlt.

## **Mehr Erfahrung.**

Als erster deutscher Hersteller, mit der Erfahrung von rund 60 Jahren, fertigt BLANCO Professional erstklassige Gastronom-Behälter. Immer auf hochmodernen Anlagen. Immer mit Qualität „made in Germany“.

**Sofort ab Lager  
lieferbar.  
Ab 1 Stück.**



# GLANZSTÜCKE.

**Gastronorm-Behälter aus Edelstahl** – halten ein langes Küchenleben lang.

**Das macht sie so stark:**

- Robust und formbeständig, aus Edelstahl (CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301)
- Extra stabil durch umlaufende Randverprägung
- Hochwertige Verarbeitung, mit gratfreien Kanten
- Spülmaschinen-geeignet
- Temperaturbeständig von  $-40\text{ °C}$  bis  $+280\text{ °C}$

- Geschmacks- und geruchsneutral
- Korrosionsbeständig
- Leichtes Reinigen und beste Hygiene durch glatte, porenfreie Oberfläche und große Eck- und Bodenradien

**Und besonders gut:**

Jedes Teil kann ab 1 Stück direkt ab Lager bestellt werden. Und ist in kürzester Zeit lieferbar.

**Gastronorm-Behälter.**

In allen gängigen Größen und Tiefen.  
Für alle Einsatzbereiche.



## Genial praktisch. Bis ins Detail.



### Qualität „made in Germany“.

Rund 60 Jahre Fertigungserfahrung sind der beste Garant für besondere Qualität.



### Unverwechselbar.

Wichtige Merkmale sind auf der Rückseite mit Laser eingebrannt: Größe, Tiefe, Volumen, Norm und Fertigungsdatum. Und dazu vorne auf der Ecke das Qualitätssiegel – BLANCO.



### Gut zu stapeln.

Exakte Eckenverarbeitung und die Stapelschulter verhindern Klemmen und Verkeilen beim Stapeln und Entstapeln.



### Dicht. Innovativ.

Der Dichtungsdeckel aus Edelstahl mit Silikon-dichtung verhindert Überschwappen beim Transport.



### Mehr Komfort.

Die umlaufende Stapelschulter gibt es schon ab 40 mm Behälter-Tiefe.



**Umfangreiches Zubehör** – für jede Anforderung das Passende (ab Seite 11).



### GN-B 1/1-100, Edelstahl

Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen



### Kleines Extra – große Wirkung: die Universal-Bügelgriffe.

- Kippsicheres Tragen von zwei Behältern gleichzeitig
- Einfaches Tragen schwerer Behälter
- Einfaches Einhängen gefüllter Behälter
- Müheloses Umfüllen
- Sicheres Entnehmen heißer Behälter
- Stapelbar auch in gefülltem Zustand

# CHIC & STYLISH.

Die **BLANCO Buffet Line** setzt Leckerer richtig in Szene.



Auf elegantem Schwarz oder klarem Weiß: mit diesen Gastronom-Behältern bekommt jede Speise ihren großen Auftritt – frischer Salat und kühle Desserts, würziger Braten und feines Gemüse.

#### **Gewohnt große Vielfalt.**

Die Behälter gibt es in 15 Gastronom-Größen, abgestimmt auf die Präsentation kalter und warmer Speisen.

#### **Gewohnt hohe Qualität:**

Die seidenmatt emaillierte Oberfläche ist absolut unbedenklich und für alle Speisen und Lebensmittel geeignet.

Die Stapelschulter ermöglicht leichtes Stapeln und Entstapeln. Ohne Verkeilen und Verklemmen.

Die wichtigsten Produktinformationen sind mit Laser auf der Rückseite eingebrannt. Und die Ecke trägt auf der Vorderseite das Siegel für Qualität: BLANCO.



**Außergewöhnliche Vorzüge:**

- Leichtes Reinigen durch extrem glatte Oberfläche
- Für den Kombidämpfer geeignet dank hoher Temperaturbeständigkeit
- Bis zu 50 % leichter als GN-Behälter aus Porzellan
- Geringe Bruchgefahr – reduzierte Nachkaufkosten
- Sehr farbbeständige Oberfläche, auch nach vielen Einsätzen
- Einfaches Einschieben in Regalwagen und Hordengestelle aufgrund geringer Materialstärke

**Außergewöhnlich praktisch:**

In ein- und demselben Behälter der BLANCO Buffet Line können Speisen gelagert und im Kombidämpfer regeneriert, transportiert und präsentiert werden. Ganz ohne Umfüllen und zusätzliche Handgriffe.



# EINSATZFREUDE.

**Garen, Braten, Dämpfen, Backen, Präsentieren** – für jeden Einsatz die richtige Lösung.



**Gelochte GN-P Behälter und G-KEN Kocheinsätze im GN-Format** – genau richtig zum energiesparenden Garen, Blanchieren, Dämpfen und Kochen, zum Abgießen und Abtropfen.

- Die Lochung verkürzt Gar- und Abkühlzeiten
- Seitliche Lochung ab 65 mm Tiefe erhältlich – für schnelles Garen in größeren Behältern

**GN-Bleche (BZG) mit extra glattem Rand:** appetitliche, ansprechende Präsentation von Speisen – mit glattem Rand für extra Hygiene.

**Spezial geglühte GN-Bleche (BZG-G):** die extra Stabilen und Temperaturbeständigen für den Kombidämpfer. Zuerst Gratinieren und dann direkt auf dem

Blech zur Ausgabe – für sie leichtes Spiel.

**Granit-emaillierte GN-Bleche mit schwarzer Oberfläche (GN-E)** – damit beim Braten und Backen alles schön knusprig-kross wird:

- Sehr gute Wärmeübertragung
- Spezielle Oberfläche für beste Bräunung von oben und unten
- Einfache Reinigung durch extrem glatte Oberfläche
- Ideal für den Kombidämpfer



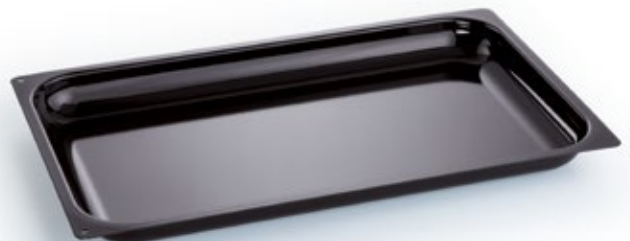
**Gastronorm-Behälter, gelocht GN-P 1/1-40, Edelstahl.**  
Zum Garen, Dämpfen, Abgießen



**Gastronorm-Blech BZG 1/1-40, Edelstahl.**  
Für die Speisenpräsentation



**Gastronorm-Kocheinsatz G-KEN 1/1-145, Edelstahl.**  
Zum Einhängen in GN-Behälter



**Gastronorm-Blech GNE 1/1-40, Schwarzblech, granit-emailliert.** Zum Braten und Backen



## Voller Durchblick – die transparenten GN-Behälter aus Polycarbonat schaffen Übersicht.

Auf einen Blick ist klar, wo der Salat ist und in welchem Behälter das Gemüse. Ohne langes Suchen.

Und das sind noch lange nicht alle Vorteile.

- Geringes Gewicht bei extrem hoher Stabilität
- Einsetzbar von  $-40\text{ °C}$  bis  $+100\text{ °C}$
- Geruchs- und geschmacksneutral
- Bruchstabil, robust und formstabil
- Alle Größen von 1/1 bis 1/9 und verschiedene Tiefen



**Gastronorm-Behälter GN-K 1/3-100,  
Polycarbonat**



**Gastronorm-Deckel GD-KL 1/3,  
Polycarbonat**

### Sehen, wie viel drin ist.

Alle Kunststoff-GN-Behälter verfügen über eine Liter-Skala.



### Sehen was drin ist.

Und das Beste: die transparenten Deckel aus Polycarbonat. Sie passen in allen Größen auch auf die GN-Behälter aus Edelstahl von BLANCO Professional.



# SAUBER. GESCHLOSSEN.

**Deckel aus Edelstahl** sind die ideale Ergänzung für jeden GN-Behälter.

## Die passen einfach:

- In allen Größen von 1/1 bis 1/9
- Hervorragend stabil durch besondere Verprägung
- Leichtes Eingreifen und sicheres Hantieren durch große, ergonomisch geformte Griffmulden
- Stapelbar
- Alle Edelstahldeckel auch mit praktischer Löffelaussparung
- Der Universal-Scharnierdeckel zum wechselseitigen Öffnen vermindert Wärmeverlust
- Besonders flache Deckel ohne Griffmulde – ideal für Cook & Chill



**GN-Deckel mit Griff  
GD 1/1, Edelstahl**



**GN-Deckel ohne Griffmulde  
GD-F 1/1, Edelstahl**



**GN-Deckel für GN-Behälter mit  
Bügelgriffen GD-B 1/1, Edelstahl**



**GN-Deckel mit Scharnier  
GDS-U 1/1, Edelstahl**

## Durch jede Kurve ohne Kleckern.

### GN-Deckel mit Dichtung (GDD):

Durch den innovativen mechanischen Formschluss der GN-Deckel mit Dichtung (GDD) bleiben Silikondichtung und Edelstahldeckel dauerhaft verbunden. So bleibt der Deckel fest auf dem Rand des Behälters und fällt nicht ins Essen – selbst wenn es mal beim Transport schwungvoll um die Kurve geht. Selbst bei Suppen und Soßen.

### Der GN-Edelstahl-Deckel mit Silikondichtung (GDD):

- Für BLANCO GN-Edelstahl-Behälter in den Größen 1/1 bis 1/6
- Lebensmittelecht und temperaturbeständig von  $-40\text{ °C}$  bis  $+180\text{ °C}$
- Erleichtertes Abheben durch Entlüftungsloch zum Druckausgleich
- Minimierung der Unfallgefahr beim Stapeln verschlossener Behälter durch rutschhemmende Wirkung der Dichtung auf der Deckeloberseite.

### Eine Innovation von BLANCO:

Der mechanische Formschluss zwischen Dichtung und Deckel – dauerhaft und hitzebeständig.



**Gastronorm-Deckel mit  
Dichtung GDD, Edelstahl**



**GN-Steg ST 3,**  
Edelstahl



**Einlegeboden G-KELB 1/1,**  
Polycarbonat



**Einlegeboden G-ELB 1/1,**  
Edelstahl

## Noch besser – durch erstklassiges Zubehör für den praktischen Alltag.

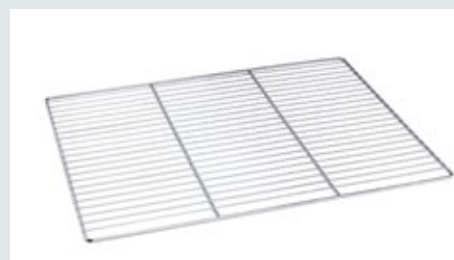
**GN-Stege** verbinden kleinere GN-Behälter zur Größe 1/1.

**Einlegeböden** aus Edelstahl oder Polycarbonat schaffen Abstand zwischen Lebensmitteln und Boden des Behälters. Wasser kann in den Behälter abtropfen und gewaschener Salat oder Obst wird nicht schlapp oder weicht auf.

**GN-Roste** zum gastronormgerechten Lagern und Transportieren von Schüs-

seln, Schalen, Tassen und Tellern – auch mit rutschhemmender Rilsan-Beschichtung. GN-Roste aus Edelstahl sind Temperaturbeständig bis +280 °C und zum Grillen geeignet.

**Grundausrüstung für den Kombidämpfer:** Passend für alle gängigen Geräte haben wir drei Sets zusammengestellt, die für alle Standardaufgaben perfekt passen – zum besonders vorteilhaften Set-Preis.



**Rost GR 2/1,**  
Edelstahl



## Verwechslung ausgeschlossen: BLANCO GN-Behälter mit individuellem Firmennamen oder Logo.

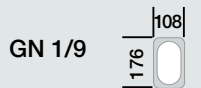
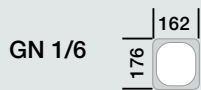
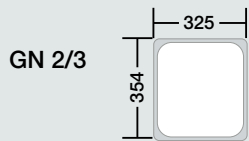
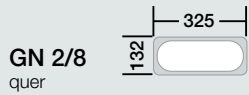
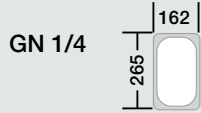
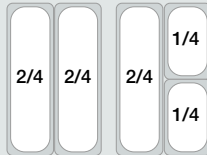
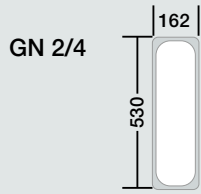
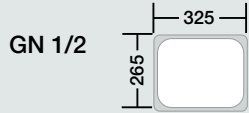
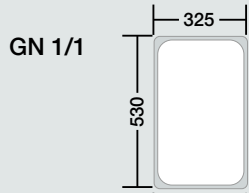
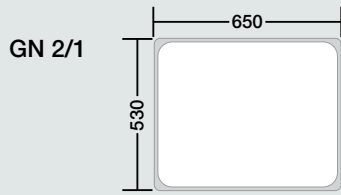
- Individueller Text oder Logo
- Gut lesbare, hochwertige Beschriftung durch Laserung
- Dauerhaft und spülmaschinenfest
- Für alle GN-Behälter und Deckel
- Schon ab 1 Stück



## Lager- und Transportmöglichkeit für Gastronorm-Deckel mit Dichtung.

Das Aufsatzgestell GDD ist die ideale Lösung zum richtigen Aufbewahren, Trocknen, Transportieren und Bereitstellen von Gastronorm-Deckeln mit Formschlusssichtung. Es fasst bis zu 30 Gastronorm-Deckel GN 1/1 oder ein Vielfaches an kleineren Deckeln.

# BLANCO GASTRONORM-BEHÄLTER. MASSE UND KOMBINATIONEN



### GN-Tiefen

Detaillierte Angaben zu Inhalten und Füllmengen finden Sie auf Seite 26.

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, EDELSTAHL

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt <sup>1)</sup> (Liter)	Best.-Nr.
--------	------------	----------------------	-------------------	------------------------------	-----------

## 2/1 Gastronorm-Behälter



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

## 1/1 Gastronorm-Behälter



<b>GN 1/1-20</b>	20	530 x 325 mm	505 x 300 mm	Schale	<b>1 550 565</b>
<b>GN 1/1-40</b>	40	530 x 325 mm	505 x 300 mm	5,1 l	<b>1 550 064</b>
<b>GN 1/1-55</b>	55	530 x 325 mm	505 x 300 mm	7,2 l	<b>1 565 845</b>
<b>GN 1/1-65</b>	65	530 x 325 mm	505 x 300 mm	8,5 l	<b>1 550 589</b>
<b>GN 1/1-100</b>	100	530 x 325 mm	505 x 300 mm	13,3 l	<b>1 550 590</b>
<b>GN 1/1-150</b>	150	530 x 325 mm	505 x 300 mm	20,0 l	<b>1 550 591</b>
<b>GN 1/1-200</b>	200	530 x 325 mm	505 x 300 mm	26,5 l	<b>1 550 592</b>

## 1/2 Gastronorm-Behälter



<b>GN 1/2-20</b>	20	325 x 265 mm	300 x 240 mm	Schale	<b>1 550 563</b>
<b>GN 1/2-40</b>	40	325 x 265 mm	300 x 240 mm	2,3 l	<b>1 550 063</b>
<b>GN 1/2-55</b>	55	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,2 l	<b>1 565 844</b>
<b>GN 1/2-65</b>	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,8 l	<b>1 550 581</b>
<b>GN 1/2-100</b>	100	325 x 265 mm	300 x 240 mm	6,0 l	<b>1 550 582</b>
<b>GN 1/2-150</b>	150	325 x 265 mm	300 x 240 mm	8,9 l	<b>1 550 583</b>
<b>GN 1/2-200</b>	200	325 x 265 mm	300 x 240 mm	11,7 l	<b>1 550 584</b>

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

<sup>1)</sup> Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26

# BLANCO GASTRONORM-BEHÄLTER, EDELSTAHL

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt <sup>1)</sup> (Liter)	Best.-Nr.
--------	------------	----------------------	-------------------	------------------------------	-----------

## 2/4 Gastronorm-Behälter



<b>GN 2/4-20</b>	20	530 x 162 mm	505 x 137 mm	Schale	<b>1 564 367</b>
<b>GN 2/4-40</b>	40	530 x 162 mm	505 x 137 mm	2,3 l	<b>1 555 821</b>
<b>GN 2/4-65</b>	65	530 x 162 mm	505 x 137 mm	4,0 l	<b>1 555 822</b>
<b>GN 2/4-100</b>	100	530 x 162 mm	505 x 137 mm	6,0 l	<b>1 555 823</b>
<b>GN 2/4-150</b>	150	530 x 162 mm	505 x 137 mm	9,0 l	<b>1 555 824</b>

## 1/4 Gastronorm-Behälter



<b>GN 1/4-20</b>	20	265 x 162 mm	240 x 137 mm	Schale	<b>1 550 561</b>
<b>GN 1/4-65</b>	65	265 x 162 mm	240 x 137 mm	1,7 l	<b>1 550 573</b>
<b>GN 1/4-100</b>	100	265 x 162 mm	240 x 137 mm	2,7 l	<b>1 550 574</b>
<b>GN 1/4-150</b>	150	265 x 162 mm	240 x 137 mm	4,0 l	<b>1 550 575</b>
<b>GN 1/4-200</b>	200	265 x 162 mm	240 x 137 mm	5,2 l	<b>1 550 576</b>

## 2/8 Gastronorm-Behälter



<b>GN 2/8-65</b>	65	325 x 132 mm	300 x 106 mm	1,7 l	<b>1 555 827</b>
<b>GN 2/8-100</b>	100	325 x 132 mm	300 x 106 mm	2,7 l	<b>1 555 828</b>
<b>GN 2/8-150</b>	150	325 x 132 mm	300 x 106 mm	3,8 l	<b>1 555 829</b>

## 2/3 Gastronorm-Behälter



<b>GN 2/3-20</b>	20	354 x 325 mm	329 x 300 mm	Schale	<b>1 550 564</b>
<b>GN 2/3-40</b>	40	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 l	<b>1 550 066</b>
<b>GN 2/3-65</b>	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,4 l	<b>1 550 585</b>
<b>GN 2/3-100</b>	100	354 x 325 mm	329 x 300 mm	8,5 l	<b>1 550 586</b>
<b>GN 2/3-150</b>	150	354 x 325 mm	329 x 300 mm	12,7 l	<b>1 550 587</b>
<b>GN 2/3-200</b>	200	354 x 325 mm	329 x 300 mm	16,7 l	<b>1 550 588</b>

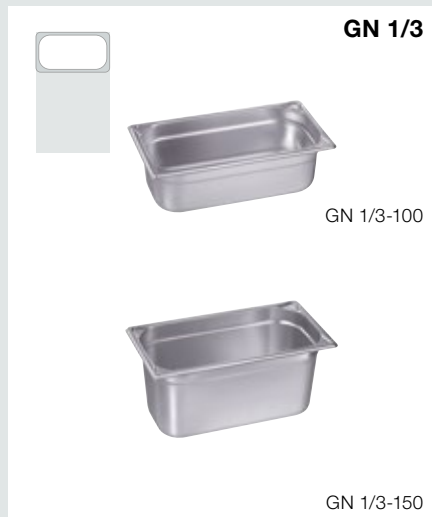
Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

<sup>1)</sup> Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26

# BLANCO GASTRONORM-BEHÄLTER, EDELSTAHL

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt <sup>1)</sup> (Liter)	Best.-Nr.
--------	------------	----------------------	-------------------	------------------------------	-----------

## 1/3 Gastronorm-Behälter



<b>GN 1/3-20</b>	20	325 x 176 mm	300 x 151 mm	Schale	<b>1 550 562</b>
<b>GN 1/3-40</b>	40	325 x 176 mm	300 x 151 mm	1,4 l	<b>1 550 067</b>
<b>GN 1/3-55</b>	55	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,0 l	<b>1 565 846</b>
<b>GN 1/3-65</b>	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 l	<b>1 550 577</b>
<b>GN 1/3-100</b>	100	325 x 176 mm	300 x 151 mm	3,8 l	<b>1 550 578</b>
<b>GN 1/3-150</b>	150	325 x 176 mm	300 x 151 mm	5,5 l	<b>1 550 579</b>
<b>GN 1/3-200</b>	200	325 x 176 mm	300 x 151 mm	7,5 l	<b>1 550 580</b>

## 1/6 Gastronorm-Behälter



<b>GN 1/6-65</b>	65	176 x 162 mm	151 x 137 mm	1,0 l	<b>1 550 569</b>
<b>GN 1/6-100</b>	100	176 x 162 mm	151 x 137 mm	1,6 l	<b>1 550 570</b>
<b>GN 1/6-150</b>	150	176 x 162 mm	151 x 137 mm	2,2 l	<b>1 550 571</b>
<b>GN 1/6-200</b>	200	176 x 162 mm	151 x 137 mm	3,0 l	<b>1 550 572</b>

## 1/9 Gastronorm-Behälter



<b>GN 1/9-65</b>	65	176 x 108 mm	151 x 83 mm	0,6 l	<b>1 550 567</b>
<b>GN 1/9-100</b>	100	176 x 108 mm	151 x 83 mm	0,9 l	<b>1 550 568</b>

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

<sup>1)</sup> Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26

# BLANCO GASTRONORM-BEHÄLTER MIT BÜGELGRIFFEN, EDELSTAHL

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt <sup>1)</sup> (Liter)	Best.-Nr.
--------	------------	----------------------	-------------------	------------------------------	-----------

## 1/1 Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen



<b>GN-B 1/1-65</b>	65	530 x 325 mm	505 x 300 mm	8,5 l	<b>1 555 953</b>
<b>GN-B 1/1-100</b>	100	530 x 325 mm	505 x 300 mm	13,3 l	<b>1 555 952</b>
<b>GN-B 1/1-150</b>	150	530 x 325 mm	505 x 300 mm	20,0 l	<b>1 555 951</b>
<b>GN-B 1/1-200</b>	200	530 x 325 mm	505 x 300 mm	26,5 l	<b>1 555 950</b>

## 1/2 Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen



<b>GN-B 1/2-65</b>	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,8 l	<b>1 555 943</b>
<b>GN-B 1/2-100</b>	100	325 x 265 mm	300 x 240 mm	6,0 l	<b>1 555 942</b>
<b>GN-B 1/2-150</b>	150	325 x 265 mm	300 x 240 mm	8,9 l	<b>1 555 941</b>
<b>GN-B 1/2-200</b>	200	325 x 265 mm	300 x 240 mm	11,7 l	<b>1 555 940</b>

## 2/4 Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen



<b>GN-B 2/4-65</b>	65	530 x 162 mm	505 x 137 mm	4,0 l	<b>1 564 908</b>
<b>GN-B 2/4-100</b>	100	530 x 162 mm	505 x 137 mm	6,0 l	<b>1 564 909</b>
<b>GN-B 2/4-150</b>	150	530 x 162 mm	505 x 137 mm	9,0 l	<b>1 564 910</b>

## 1/4 Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen



<b>GN-B 1/4-65</b>	65	265 x 162 mm	240 x 137 mm	1,7 l	<b>1 555 934</b>
<b>GN-B 1/4-100</b>	100	265 x 162 mm	240 x 137 mm	2,7 l	<b>1 555 933</b>
<b>GN-B 1/4-150</b>	150	265 x 162 mm	240 x 137 mm	4,0 l	<b>1 555 932</b>
<b>GN-B 1/4-200</b>	200	265 x 162 mm	240 x 137 mm	5,2 l	<b>1 555 931</b>

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

<sup>1)</sup> Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26



# BLANCO GASTRONORM-BEHÄLTER MIT BÜGELGRIFFEN, EDELSTAHL

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt <sup>1)</sup> (Liter)	Best.-Nr.
--------	------------	----------------------	-------------------	------------------------------	-----------

## 2/3 Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen



<b>GN-B 2/3-65</b>	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,4 l	<b>1 555 948</b>
<b>GN-B 2/3-100</b>	100	354 x 325 mm	329 x 300 mm	8,5 l	<b>1 555 947</b>
<b>GN-B 2/3-150</b>	150	354 x 325 mm	329 x 300 mm	12,7 l	<b>1 555 946</b>
<b>GN-B 2/3-200</b>	200	354 x 325 mm	329 x 300 mm	16,7 l	<b>1 555 945</b>

## 1/3 Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen



<b>GN-B 1/3-65</b>	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 l	<b>1 555 938</b>
<b>GN-B 1/3-100</b>	100	325 x 176 mm	300 x 151 mm	3,8 l	<b>1 555 937</b>
<b>GN-B 1/3-150</b>	150	325 x 176 mm	300 x 151 mm	5,5 l	<b>1 555 936</b>
<b>GN-B 1/3-200</b>	200	325 x 176 mm	300 x 151 mm	7,5 l	<b>1 555 935</b>

## 1/6 Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen



<b>GN-B 1/6-65</b>	65	176 x 162 mm	151 x 137 mm	1,0 l	<b>1 555 930</b>
<b>GN-B 1/6-100</b>	100	176 x 162 mm	151 x 137 mm	1,6 l	<b>1 555 929</b>
<b>GN-B 1/6-150</b>	150	176 x 162 mm	151 x 137 mm	2,2 l	<b>1 555 928</b>
<b>GN-B 1/6-200</b>	200	176 x 162 mm	151 x 137 mm	3,0 l	<b>1 555 927</b>

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

<sup>1)</sup> Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26

# BLANCO GASTRONORM-DECKEL, EDELSTAHL



Modell	Best.-Nr.
--------	-----------

## Deckel mit Griffmulde

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



## Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung

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



## Deckel mit Formschlussdichtung

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



## Deckel ohne Griffmulde

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



## Deckel mit Griffmulde für Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen

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

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

# BLANCO GASTRONORM-DECKEL, EDELSTAHL



GD-BL

Modell	Best.-Nr.
--------	-----------

## Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung für Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen

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



GDD-B

## Deckel mit Formschlussdichtung für Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen

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



GDS-U

## Universal-Scharnierdeckel

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



GDS-UL

## Universal-Scharnierdeckel mit Löffelaussparung

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



## Aufsatzgestell GDD

Modell	Bezeichnung	Kapazität	Best.-Nr.
<b>Aufsatzgestell GDD</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zum sachgerechten Aufbewahren, Trocknen, Transportieren und Bereitstellen von Gastronorm-Deckeln mit Formschlussdichtung GDD und GDD-B</li> <li>- Passend für Servierwagen SW 10 x 6-2</li> <li>- Aufsatzgestell auch ohne Servierwagen einsetzbar</li> <li>- Maße (L x B x H): 963 x 496 x 231 mm</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>30 Deckel für GN 1/1 oder 60 Deckel für GN 1/2 oder 90 Deckel für GN 1/3</li> </ul>	<b>574 167</b>

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

# BLANCO GASTRONORM-BEHÄLTER, POLYCARBONAT

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt <sup>1)</sup> (Liter)	Best.-Nr.
--------	------------	----------------------	-------------------	------------------------------	-----------

## 1/1 Gastronorm-Behälter



<b>GN-K 1/1-65</b>	65	530 x 325 mm	502 x 297 mm	9,0 l	<b>1 551 426</b>
<b>GN-K 1/1-100</b>	100	530 x 325 mm	502 x 297 mm	13,3 l	<b>1 551 427</b>
<b>GN-K 1/1-150</b>	150	530 x 325 mm	502 x 297 mm	20,0 l	<b>1 551 428</b>
<b>GN-K 1/1-200</b>	200	530 x 325 mm	502 x 297 mm	26,4 l	<b>1 551 429</b>

## 1/2 Gastronorm-Behälter



<b>GN-K 1/2-65</b>	65	325 x 265 mm	297 x 237 mm	4,0 l	<b>1 551 430</b>
<b>GN-K 1/2-100</b>	100	325 x 265 mm	297 x 237 mm	6,2 l	<b>1 551 431</b>
<b>GN-K 1/2-150</b>	150	325 x 265 mm	297 x 237 mm	9,0 l	<b>1 551 432</b>
<b>GN-K 1/2-200</b>	200	325 x 265 mm	297 x 237 mm	11,9 l	<b>1 551 433</b>

## 2/4 Gastronorm-Behälter



<b>GN-K 2/4-65</b>	65	530 x 162 mm	502 x 134 mm	3,4 l	<b>568 227</b>
<b>GN-K 2/4-100</b>	100	530 x 162 mm	502 x 134 mm	5,3 l	<b>568 228</b>

## 1/4 Gastronorm-Behälter



<b>GN-K 1/4-65</b>	65	265 x 162 mm	237 x 134 mm	1,7 l	<b>1 551 438</b>
<b>GN-K 1/4-100</b>	100	265 x 162 mm	237 x 134 mm	2,6 l	<b>1 551 439</b>
<b>GN-K 1/4-150</b>	150	265 x 162 mm	237 x 134 mm	3,8 l	<b>1 551 440</b>

## 1/3 Gastronorm-Behälter



<b>GN-K 1/3-65</b>	65	325 x 176 mm	297 x 148 mm	2,5 l	<b>1 551 434</b>
<b>GN-K 1/3-100</b>	100	325 x 176 mm	297 x 148 mm	3,8 l	<b>1 551 435</b>
<b>GN-K 1/3-150</b>	150	325 x 176 mm	297 x 148 mm	5,6 l	<b>1 551 436</b>
<b>GN-K 1/3-200</b>	200	325 x 176 mm	297 x 148 mm	7,1 l	<b>1 551 437</b>

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

<sup>1)</sup> Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26

## BLANCO GASTRONORM-BEHÄLTER, POLYCARBONAT

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt <sup>1)</sup> (Liter)	Best.-Nr.
--------	------------	----------------------	-------------------	------------------------------	-----------

### 1/6 Gastronorm-Behälter



<b>GN-K 1/6-65</b>	65	176 x 162 mm	148 x 134 mm	1,1 l	<b>1 551 441</b>
<b>GN-K 1/6-100</b>	100	176 x 162 mm	148 x 134 mm	1,6 l	<b>1 551 442</b>
<b>GN-K 1/6-150</b>	150	176 x 162 mm	148 x 134 mm	2,3 l	<b>1 551 443</b>

### 1/9 Gastronorm-Behälter



<b>GN-K 1/9-65</b>	65	176 x 108 mm	148 x 80 mm	0,6 l	<b>1 551 444</b>
<b>GN-K 1/9-100</b>	100	176 x 108 mm	148 x 80 mm	0,9 l	<b>1 551 445</b>

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

<sup>1)</sup> Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26

## BLANCO GASTRONORM-DECKEL, POLYCARBONAT

Modell	Best.-Nr.
--------	-----------

### Deckel mit Griffmulde



<b>GD-K 1/1</b>	<b>551 446</b>
<b>GD-K 1/2</b>	<b>551 447</b>
<b>GD-K 2/4</b>	<b>568 923</b>
<b>GD-K 1/4</b>	<b>1 551 449</b>
<b>GD-K 1/3</b>	<b>1 551 448</b>
<b>GD-K 1/6</b>	<b>1 551 450</b>
<b>GD-K 1/9</b>	<b>1 551 451</b>

### Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung



<b>GD-KL 1/1</b>	<b>551 452</b>
<b>GD-KL 1/2</b>	<b>551 453</b>
<b>GD-KL 2/4</b>	<b>568 922</b>
<b>GD-KL 1/4</b>	<b>1 551 455</b>
<b>GD-KL 1/3</b>	<b>1 551 454</b>
<b>GD-KL 1/6</b>	<b>1 551 456</b>

# BLANCO GASTRONORM-BEHÄLTER, GELOCHT, EDELSTAHL

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt <sup>1)</sup> (Liter)	Best.-Nr.
--------	------------	----------------------	-------------------	------------------------------	-----------

## 2/1 Gastronorm-Behälter, gelocht



GN-P 2/1-20 * spezial-geglüht	20	650 x 530 mm	625 x 505 mm	Schale	<b>1 565 993</b>
GN-P 2/1-40 * spezial-geglüht	40	650 x 530 mm	625 x 505 mm	11,0 l	<b>1 565 789</b>
GN-P 2/1-65 ** spezial-geglüht	65	650 x 530 mm	625 x 505 mm	18,4 l	<b>1 565 790</b>
GN-P 2/1-100 **	100	650 x 530 mm	625 x 505 mm	28,9 l	<b>1 565 791</b>
GN-P 2/1-150 **	150	650 x 530 mm	625 x 505 mm	43,4 l	<b>1 565 792</b>
GN-P 2/1-200 **	200	650 x 530 mm	625 x 505 mm	57,7 l	<b>1 565 793</b>



## 1/1 Gastronorm-Behälter, gelocht

GN-P 1/1-20 * spezial-geglüht	20	530 x 325 mm	505 x 300 mm	Schale	<b>1 565 994</b>
GN-P 1/1-40 *	40	530 x 325 mm	505 x 300 mm	5,1 l	<b>1 565 794</b>



## 2/3 Gastronorm-Behälter, gelocht

GN-P 2/3-40 *	40	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 l	<b>1 565 799</b>
GN-P 2/3-65 **	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,4 l	<b>1 565 800</b>
GN-P 2/3-100 **	100	354 x 325 mm	329 x 300 mm	8,5 l	<b>1 565 801</b>
GN-P 2/3-150 **	150	354 x 325 mm	329 x 300 mm	12,7 l	<b>1 565 802</b>
GN-P 2/3-200 **	200	354 x 325 mm	329 x 300 mm	16,7 l	<b>1 565 803</b>



## 1/3 Gastronorm-Behälter, gelocht

GN-P 1/3-40 *	40	325 x 176 mm	300 x 151 mm	1,4 l	<b>1 565 813</b>
GN-P 1/3-65 **	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 l	<b>1 565 814</b>
GN-P 1/3-100 **	100	325 x 176 mm	300 x 151 mm	3,8 l	<b>1 565 815</b>
GN-P 1/3-150 **	150	325 x 176 mm	300 x 151 mm	5,5 l	<b>1 565 816</b>
GN-P 1/3-200 **	200	325 x 176 mm	300 x 151 mm	7,5 l	<b>1 565 817</b>

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

\* nur Bodenlochung

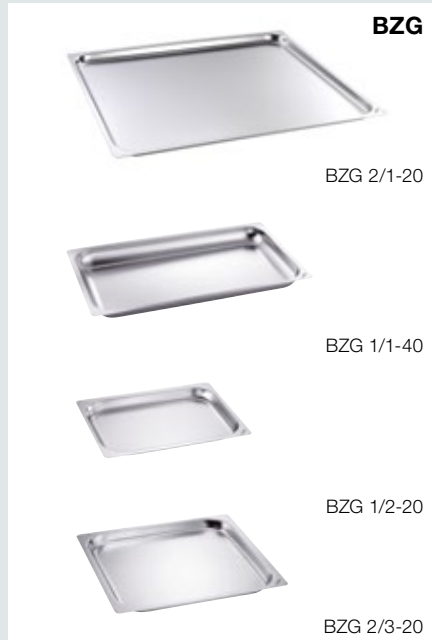
\*\* Boden- und Seitenwandlochung

<sup>1)</sup> Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26

# BLANCO GASTRONORM-BLECHE, EDELSTAHL ODER EMAILLIERT

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt <sup>1)</sup> (Liter)	Best.-Nr.
--------	------------	----------------------	-------------------	------------------------------	-----------

## GN-Bleche mit glattem Rand, verstärkte Ausführung, Edelstahl



<b>BZG 2/1-20</b>	20	650 x 530 mm	623 x 503 mm	Schale	<b>550 625</b>
<b>BZG 1/1-20</b>	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Schale	<b>550 628</b>
<b>BZG 1/1-40</b>	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	4,6 l	<b>550 629</b>
<b>BZG 1/1-65</b>	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,0 l	<b>550 630</b>
<b>BZG 1/2-20</b>	20	325 x 265 mm	300 x 240 mm	Schale	<b>550 631</b>
<b>BZG 1/2-40</b>	40	325 x 265 mm	300 x 240 mm	2,3 l	<b>550 632</b>
<b>BZG 1/2-65</b>	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	4,0 l	<b>550 633</b>
<b>BZG 2/3-20</b>	20	354 x 325 mm	329 x 300 mm	Schale	<b>550 634</b>
<b>BZG 2/3-40</b>	40	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 l	<b>550 635</b>
<b>BZG 2/3-65</b>	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,5 l	<b>550 636</b>

## GN-Bleche mit glattem Rand, speziell gegläht, Edelstahl



<b>BZG-G 2/1-20</b>	20	650 x 530 mm	623 x 503 mm	Schale	<b>550 505</b>
<b>BZG-G 1/1-20</b>	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Schale	<b>550 503</b>
<b>BZG-G 1/1-40</b>	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	4,6 l	<b>550 504</b>
<b>BZG-G 1/1-65</b>	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,0 l	<b>556 081</b>

## GN-Bleche mit glattem Rand, granit-emailliert



<b>GNE 2/1-20</b>	20	650 x 530 mm	623 x 503 mm	Schale	<b>550 022</b>
<b>GNE 2/1-40</b>	40	650 x 530 mm	623 x 503 mm	11,0 l	<b>550 023</b>
<b>GNE 2/1-65</b>	65	650 x 530 mm	623 x 503 mm	17,6 l	<b>550 024</b>
<b>GNE 1/1-20</b>	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Schale	<b>550 025</b>
<b>GNE 1/1-40</b>	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	4,6 l	<b>550 026</b>
<b>GNE 1/1-65</b>	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,0 l	<b>550 027</b>
<b>GNE 2/3-20</b>	20	354 x 325 mm	329 x 300 mm	Schale	<b>550 046</b>
<b>GNE 2/3-40</b>	40	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 l	<b>550 047</b>
<b>GNE 2/3-65</b>	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,5 l	<b>550 048</b>

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

<sup>1)</sup> Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26

# BLANCO GASTRONORM-KOCHEINSÄTZE, GELOCHT, EDELSTAHL

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt <sup>1)</sup> (Liter)	Best.-Nr.
--------	------------	----------------------	-------------------	------------------------------	-----------

## 1/1 Gastronorm-Kocheinsätze, gelocht



<b>G-KEN 1/1-50 *</b>	50	530 x 325 mm	500 x 295 mm	7,0 l	<b>565 940</b>
<b>G-KEN 1/1-60 **</b>	60	530 x 325 mm	500 x 295 mm	8,0 l	<b>550 487</b>
<b>G-KEN 1/1-95 ***</b>	95	530 x 325 mm	500 x 295 mm	12,5 l	<b>550 407</b>
<b>G-KEN 1/1-145 ***</b>	145	530 x 325 mm	500 x 295 mm	19,0 l	<b>550 486</b>
<b>G-KEN 1/1-195 ***</b>	195	530 x 325 mm	500 x 295 mm	25,0 l	<b>550 490</b>

## 1/2 Gastronorm-Kocheinsätze, gelocht



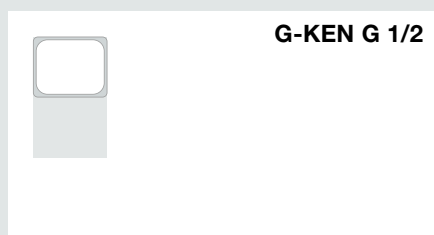
<b>G-KEN 1/2-60 **</b>	60	325 x 265 mm	295 x 235 mm	3,5 l	<b>550 488</b>
<b>G-KEN 1/2-95 ***</b>	95	325 x 265 mm	295 x 235 mm	5,5 l	<b>550 502</b>
<b>G-KEN 1/2-145 ***</b>	145	325 x 265 mm	295 x 235 mm	8,3 l	<b>550 557</b>
<b>G-KEN 1/2-195 ***</b>	195	325 x 265 mm	295 x 235 mm	11,0 l	<b>550 558</b>

## 1/1 Gastronorm-Kocheinsätze, gelocht, mit Klappgriffen



<b>G-KEN G 1/1-60 **</b>	60	530 x 325 mm	500 x 295 mm	8,0 l	<b>550 970</b>
<b>G-KEN G 1/1-95 ***</b>	95	530 x 325 mm	500 x 295 mm	12,5 l	<b>550 971</b>
<b>G-KEN G 1/1-145 ***</b>	145	530 x 325 mm	500 x 295 mm	19,0 l	<b>550 972</b>
<b>G-KEN G 1/1-195 ***</b>	195	530 x 325 mm	500 x 295 mm	25,0 l	<b>550 973</b>

## 1/2 Gastronorm-Kocheinsätze, gelocht, mit Klappgriffen



<b>G-KEN G 1/2-95 ***</b>	95	325 x 265 mm	295 x 235 mm	5,5 l	<b>550 967</b>
<b>G-KEN G 1/2-145 ***</b>	145	325 x 265 mm	295 x 235 mm	8,3 l	<b>550 968</b>
<b>G-KEN G 1/2-195 ***</b>	195	325 x 265 mm	295 x 235 mm	11,0 l	<b>550 969</b>

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

\* nur Bodenlochung

\*\* Boden- und Seitenwandlochung

\*\*\* Boden-, Eck- und Seitenwandlochung

<sup>1)</sup> Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26



# BLANCO GASTRONORM-BEHÄLTER, BUFFET LINE

Modell schwarz	Best.- Nr.	Modell weiß	Best.- Nr.	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt <sup>1)</sup> (Liter)
-------------------	---------------	----------------	---------------	---------------	-------------------------	----------------------	---------------------------------

## 1/2 Gastronorm-Behälter Buffet Line



<b>GN-BUF 1/1-20 black</b>	<b>573 908</b>	<b>GN-BUF 1/1-20 white</b>	<b>573 923</b>	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Schale
<b>GN-BUF 1/1-40 black</b>	<b>573 909</b>	<b>GN-BUF 1/1-40 white</b>	<b>573 924</b>	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	5,1 l
<b>GN-BUF 1/1-65 black</b>	<b>573 910</b>	<b>GN-BUF 1/1-65 white</b>	<b>573 925</b>	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,5 l
<b>GN-BUF 1/1-100 black</b>	<b>573 911</b>	<b>GN-BUF 1/1-100 white</b>	<b>573 926</b>	100	530 x 325 mm	501 x 296 mm	13,3 l

## 1/2 Gastronorm-Behälter Buffet Line



<b>GN-BUF 1/2-20 black</b>	<b>573 912</b>	<b>GN-BUF 1/2-20 white</b>	<b>573 927</b>	20	325 x 265 mm	300 x 240 mm	Schale
<b>GN-BUF 1/2-40 black</b>	<b>573 913</b>	<b>GN-BUF 1/2-40 white</b>	<b>573 928</b>	40	325 x 265 mm	300 x 240 mm	2,3 l
<b>GN-BUF 1/2-65 black</b>	<b>573 914</b>	<b>GN-BUF 1/2-65 white</b>	<b>573 929</b>	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,8 l
<b>GN-BUF 1/2- 100 black</b>	<b>573 915</b>	<b>GN-BUF 1/2-100 white</b>	<b>573 930</b>	100	325 x 265 mm	300 x 240 mm	6,0 l

## 2/4 Gastronorm-Behälter Buffet Line



<b>GN-BUF 2/4-20 black</b>	<b>573 916</b>	<b>GN-BUF 2/4-20 white</b>	<b>573 931</b>	20	530 x 162 mm	505 x 137 mm	Schale
<b>GN-BUF 2/4-40 black</b>	<b>573 917</b>	<b>GN-BUF 2/4-40 white</b>	<b>573 932</b>	40	530 x 162 mm	505 x 137 mm	2,3 l
<b>GN-BUF 2/4-65 black</b>	<b>573 918</b>	<b>GN-BUF 2/4-65 white</b>	<b>573 933</b>	65	530 x 162 mm	505 x 137 mm	4,0 l
<b>GN-BUF 2/4-100 black</b>	<b>573 919</b>	<b>GN-BUF 2/4-100 white</b>	<b>573 934</b>	100	530 x 162 mm	505 x 137 mm	6,0 l

## 1/3 Gastronorm-Behälter Buffet Line



<b>GN-BUF 1/3-20 black</b>	<b>573 920</b>	<b>GN-BUF 1/3-20 white</b>	<b>573 935</b>	20	325 x 176 mm	300 x 151 mm	Schale
<b>GN-BUF 1/3-40 black</b>	<b>573 921</b>	<b>GN-BUF 1/3-40 white</b>	<b>573 936</b>	40	325 x 176 mm	300 x 151 mm	1,4 l
<b>GN-BUF 1/3-65 black</b>	<b>573 922</b>	<b>GN-BUF 1/3-65 white</b>	<b>573 937</b>	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 l

Weitere Farben sind auf Anfrage möglich.



# BLANCO GASTRONORM-BEHÄLTER, SETS

## Gastronorm-Set MINI für Kombidämpfer mit 6 x 2/3 Einschub (14-teilig)



Stk.	Modell	Bezeichnung	Tiefe (mm)	Best.-Nr.
4	GR 2/3	Gastronorm-Rost	--	<b>573 438</b>
2	GN 2/3-20	Gastronorm-Behälter	20	
1	GN 2/3-40	Gastronorm-Behälter	40	
2	GN 2/3-65	Gastronorm-Behälter	65	
2	GN-P 2/3-40	Gastronorm-Behälter, gelocht	40	
2	GN-P 2/3-65	Gastronorm-Behälter, gelocht	65	
1	GNE 2/3-20	Gastronorm-Blech, granit-emailliert	20	

## Gastronorm-Set STARTER für Kombidämpfer mit 6 x 1/1 Einschub (20-teilig)



Stk.	Modell	Bezeichnung	Tiefe (mm)	Best.-Nr.
6	GR 1/1	Gastronorm-Rost	--	<b>573 439</b>
3	GN 1/1-20	Gastronorm-Behälter	20	
2	GN 1/1-40	Gastronorm-Behälter	40	
3	GN 1/1-65	Gastronorm-Behälter	65	
3	G-KEN 1/1-60	Gastronorm-Kocheinsatz, gelocht	60	
2	G-KEN 1/1-95	Gastronorm-Kocheinsatz, gelocht	95	
1	GNE 1/1-20	Gastronorm-Blech, granit-emailliert	20	

## Gastronorm-Set CLASSIC für Kombidämpfer mit 10 x 1/1 Einschub (33-teilig)



Stk.	Modell	Bezeichnung	Tiefe (mm)	Best.-Nr.
10	GR 1/1	Gastronorm-Rost	--	<b>573 440</b>
4	GN 1/1-20	Gastronorm-Behälter	20	
3	GN 1/1-40	Gastronorm-Behälter	40	
4	GN 1/1-65	Gastronorm-Behälter	65	
1	GN 1/1-100	Gastronorm-Behälter	100	
4	G-KEN 1/1-60	Gastronorm-Kocheinsatz, gelocht	60	
4	G-KEN 1/1-95	Gastronorm-Kocheinsatz, gelocht	95	
2	GNE 1/1-20	Gastronorm-Blech, granit-emailliert	20	
1	GNE 1/1-40	Gastronorm-Blech, granit-emailliert	40	

## **DIE BLANCO PROFESSIONAL GRUPPE.**

Unsere Kunden sind so unterschiedlich und vielfältig wie unser Angebot. Damit wir für jeden die beste Leistung bringen, bündeln wir unsere Kompetenzen und Kapazitäten in vier hochspezialisierten Geschäftseinheiten: Catering – Produkte und komplette Systeme für professionelle Großküchen. Medical – medizinisches Funktionsmobiliar für Kliniken, Praxen und Ambulanzen. Industrial – individuell gefertigte Präzisionsteile aus Edelstahl, Aluminium oder Kunststoffen für die Industrie. Und Railway – Ausstattung von Bordküchen und Bistros in Schnellzügen.

BLANCO Professional wurde in allen Geschäftsbereichen nach DIN EN ISO 9001:2008 zertifiziert und garantiert Ihnen ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

BLANCO Professional GmbH + Co KG  
CATERING  
Postfach 13 10  
75033 Oberderdingen  
Telefon 07045 44-81900  
Telefax 07045 44-81212  
catering@blanco.de  
www.blanco-professional.de

**BLANCO**  
PROFESSIONAL