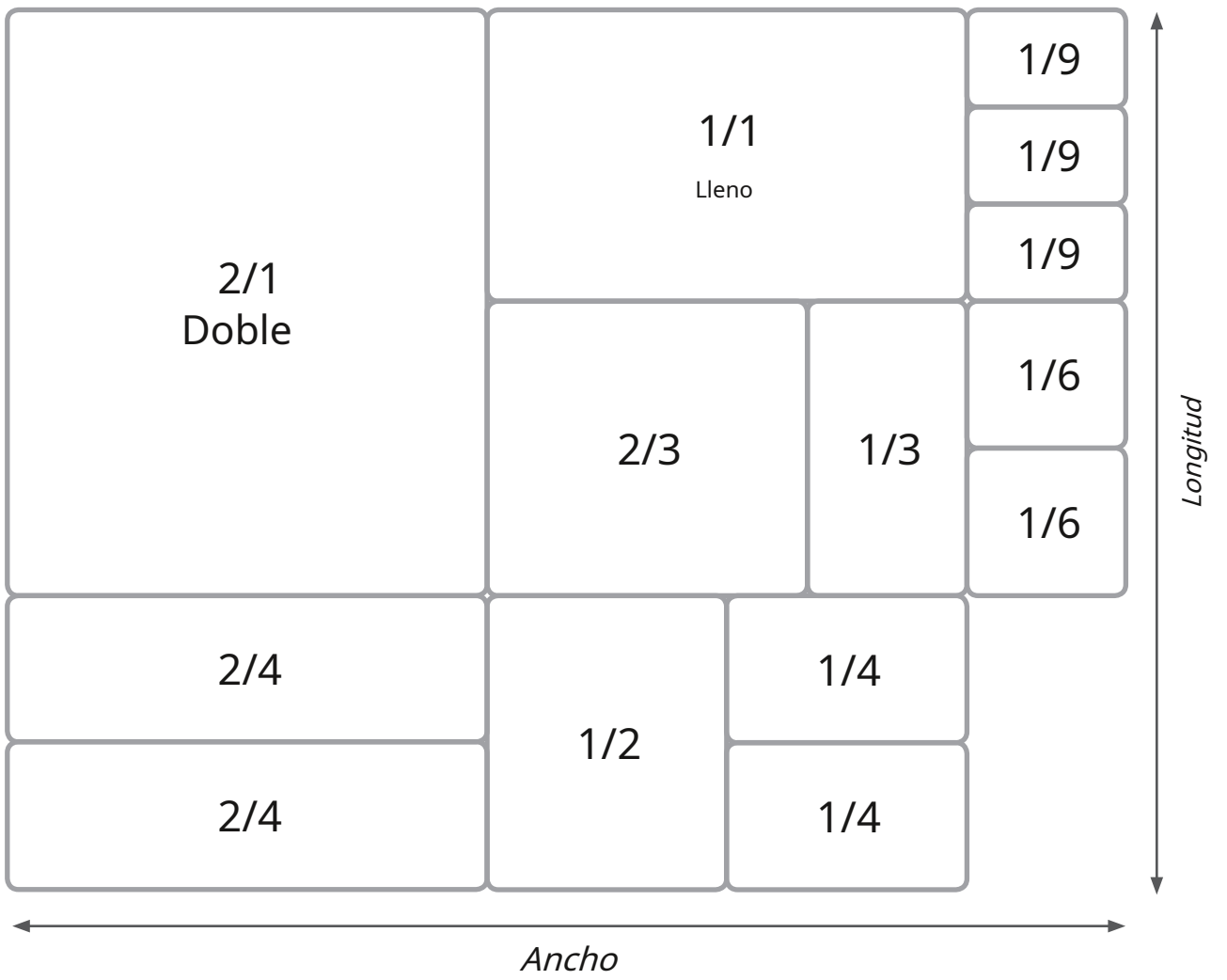
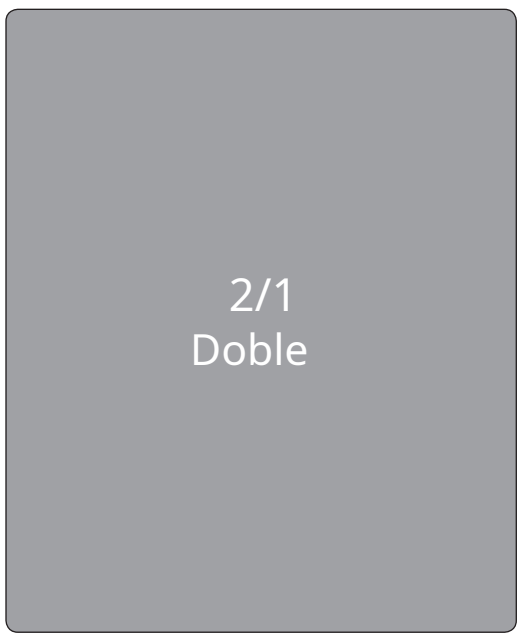
# GUÍA DE TAMAÑOS DE GASTRONOM

*Los recipientes gastronorm de acero inoxidable se pueden utilizar para cocinar, almacenar, recalentar, transportar, enfriar rápidamente y presentar alimentos, y se pueden llevar directamente de la cocina al congelador o al baño maría.*

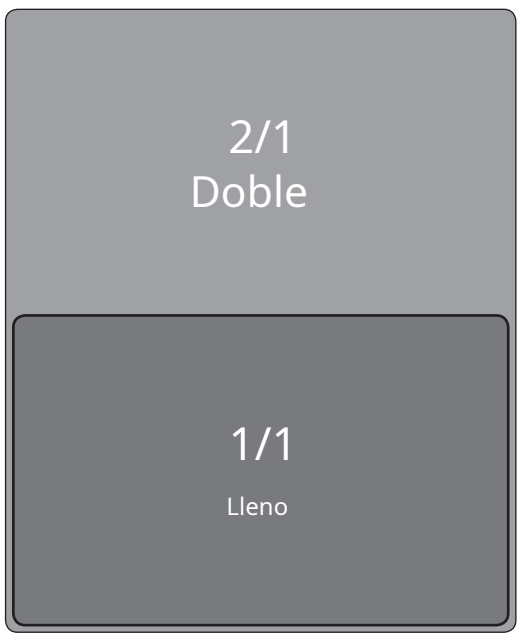
| NOMBRE | LONGITUD (mm) | ANCHO (mm) |
|---|---|---|
| GN 2/1 | 650 | 530 |
| GN 1/1 | 325 | 530 |
| GN 2/4 | 162 | 530 |
| GN 2/3 | 325 | 354 |
| GN 1/2 | 325 | 265 |
| GN 1/3 | 325 | 176 |
| GN 1/4 | 163 | 265 |
| GN 1/6 | 162 | 176 |
| GN 1/9 | 108 | 176 |



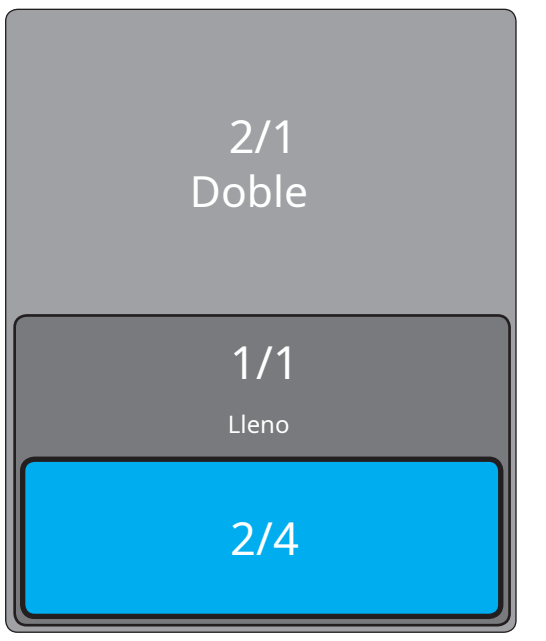

## GUÍA DE CONTENEDORES



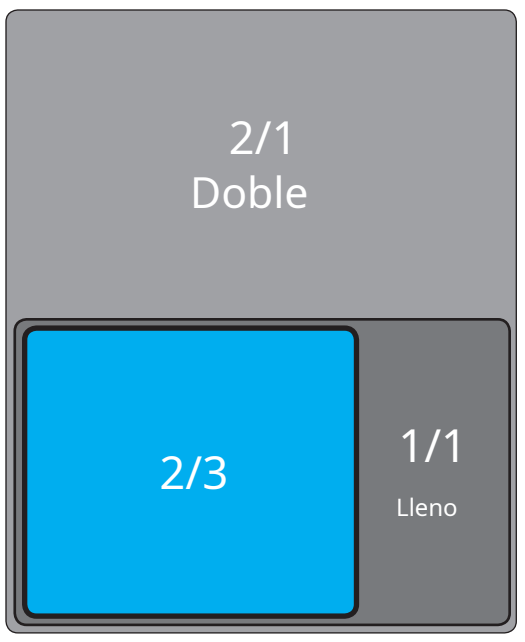

2/1 Gastronorm



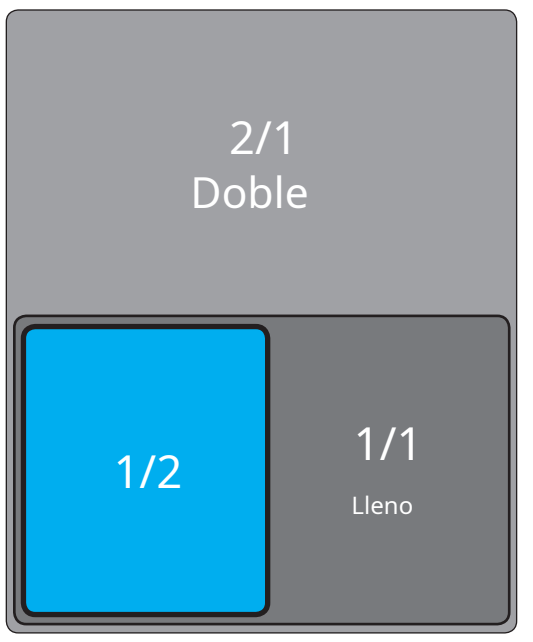

Con 1/1 contenedor



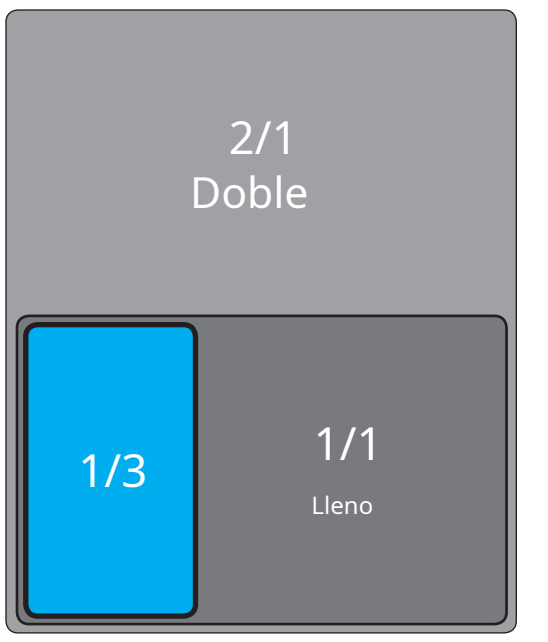

Con contenedor de 2/4



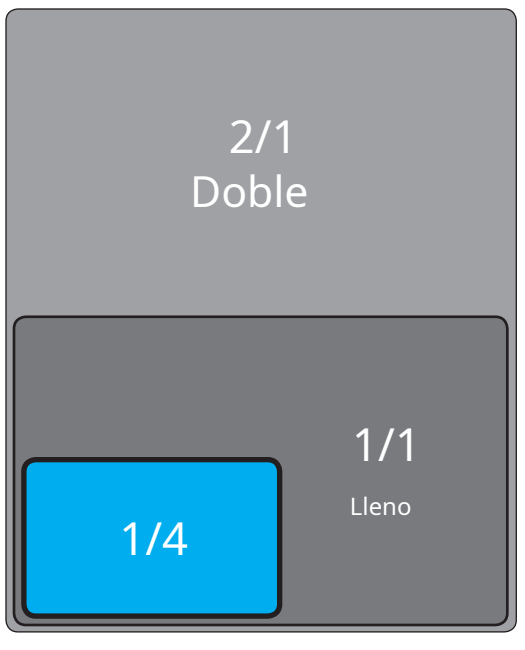

Con 2/3 de contenedor



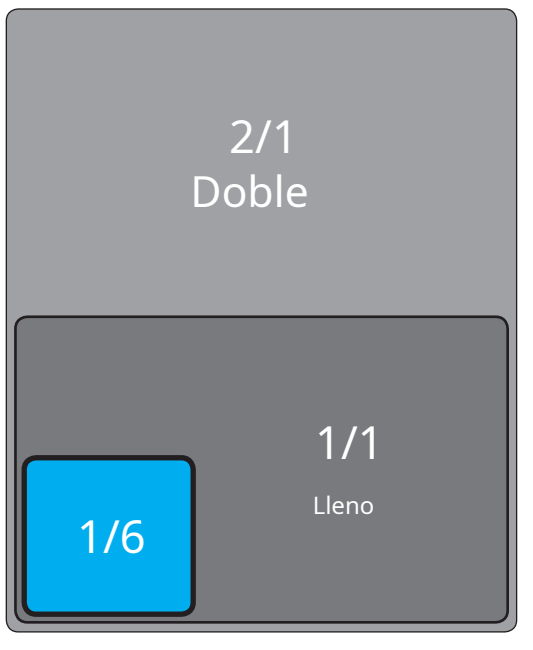

Con 1/2 contenedor



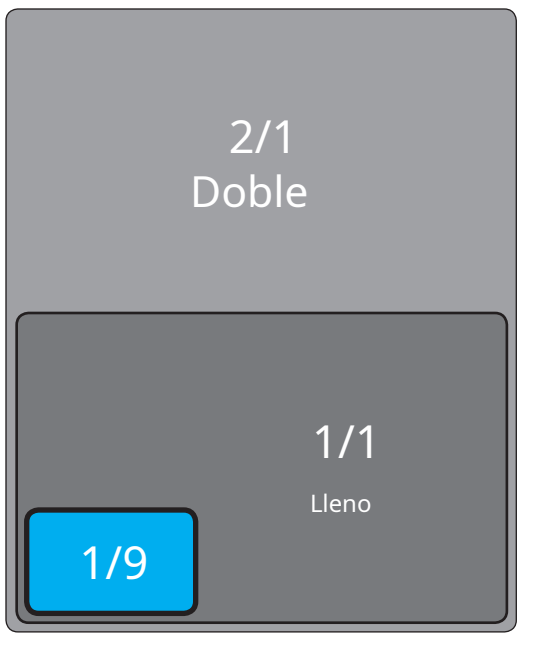

Con 1/3 de contenedor




Con 1/4 de contenedor




Con 1/6 de contenedor




Con 1/9 de contenedor

Ficha proporcionada por Tienda del Hostelero — tiendadelhostelero.com