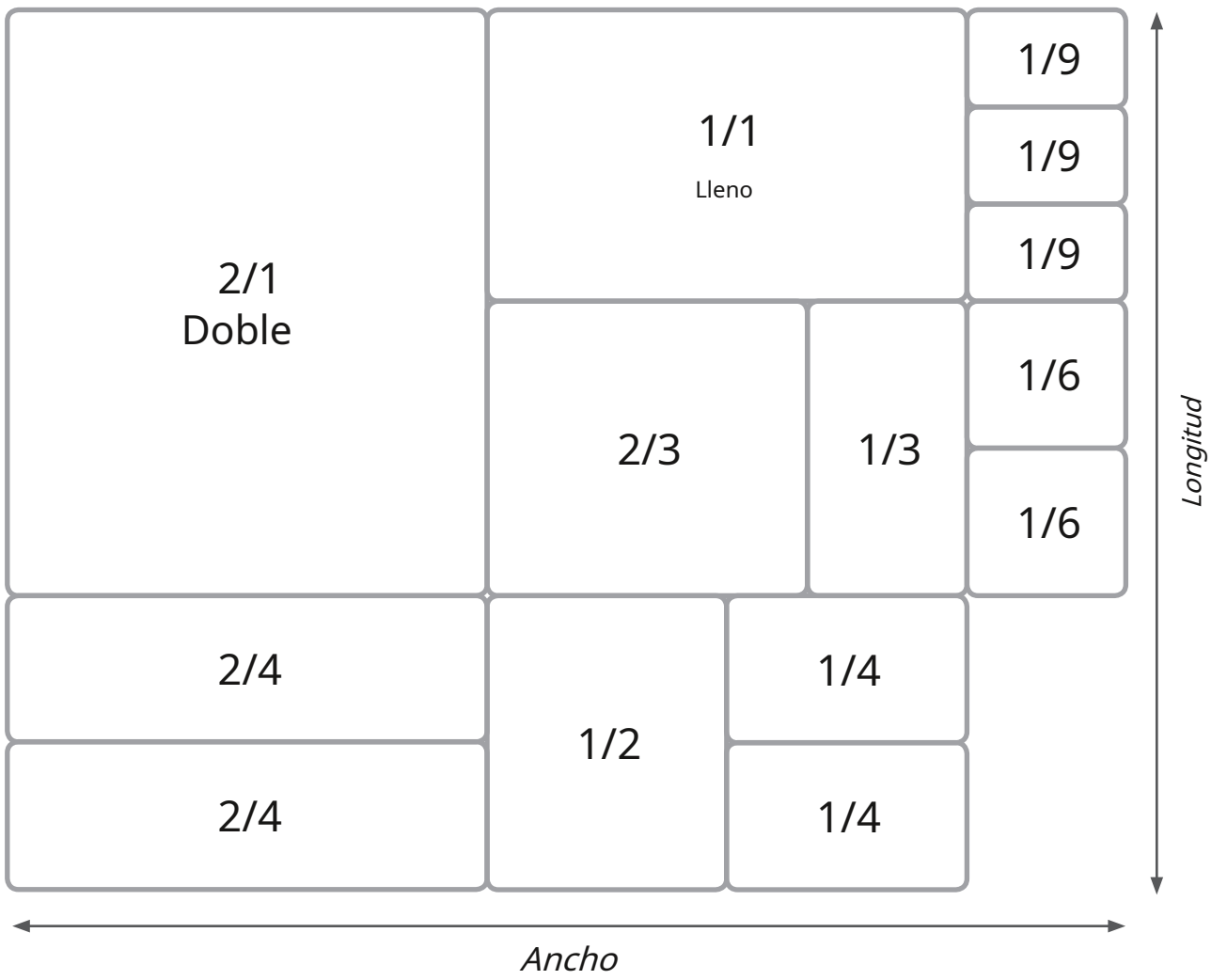
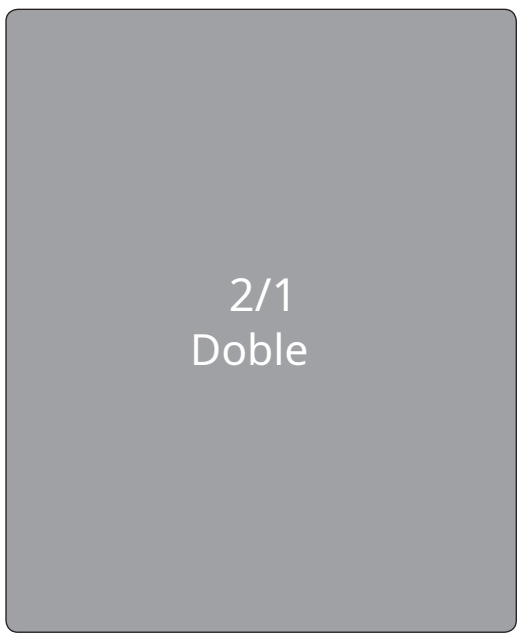
GUÍA DE TAMAÑOS DE GASTRONOM

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.

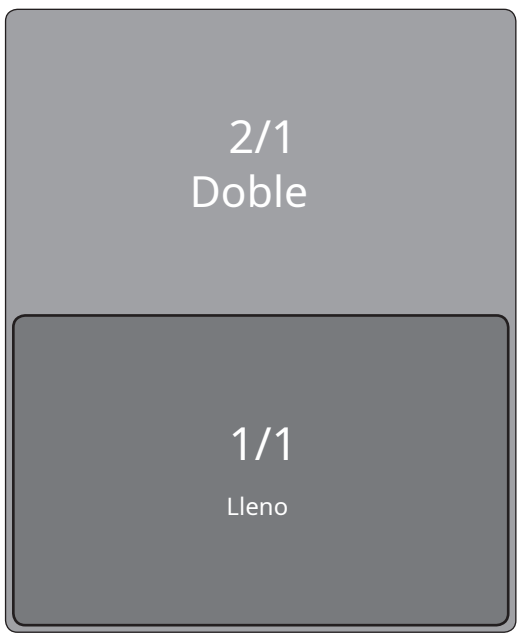
NOMBRE	LONGITUD (mm)	ANCHO (mm)
GN 2/1	650	530
GN 1/1	325	530
GN 2/4	162	530
GN 2/3	325	354
GN 1/2	325	265
GN 1/3	325	176
GN 1/4	163	265
GN 1/6	162	176
GN 1/9	108	176



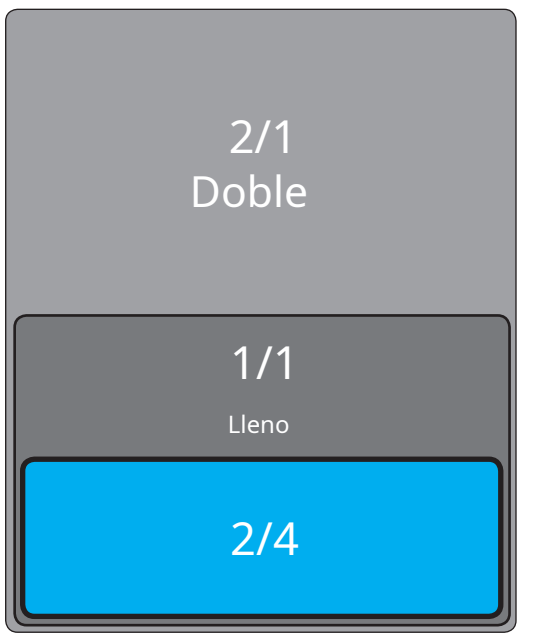
GUÍA DE CONTENEDORES



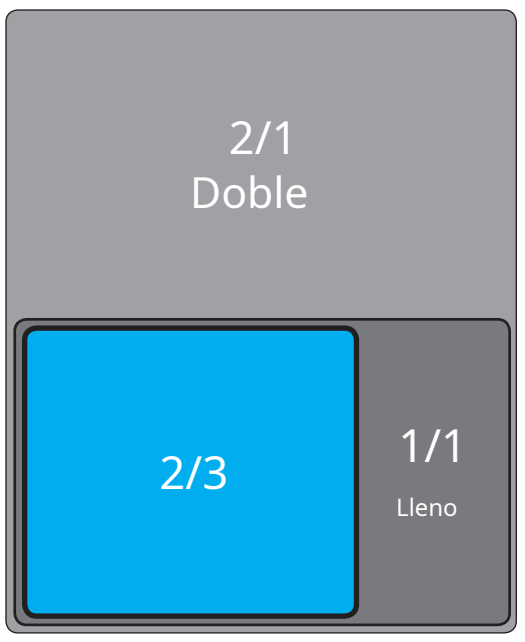
2/1 Gastronorm



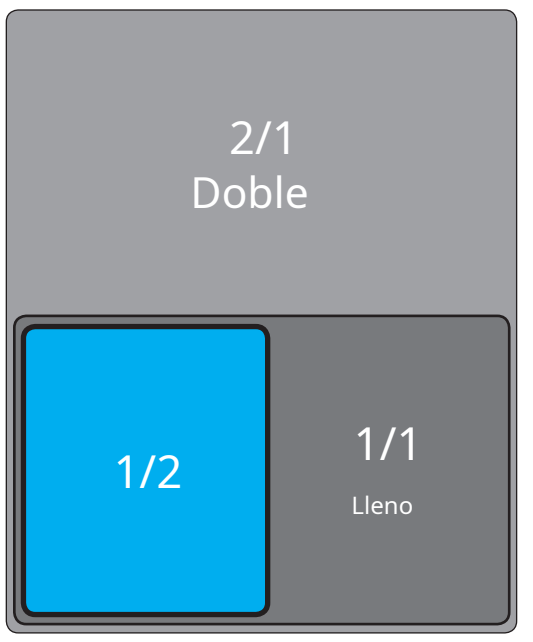
Con 1/1 contenedor



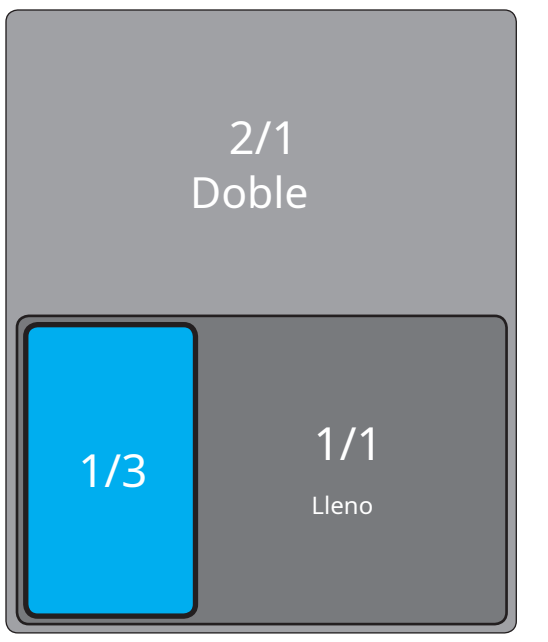
Con contenedor de 2/4



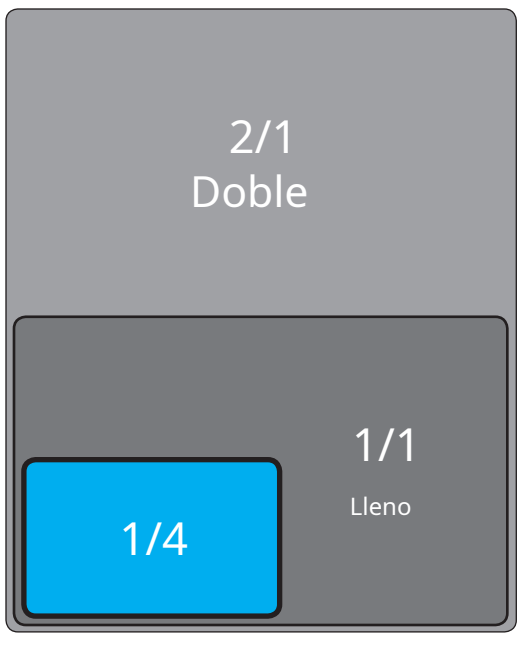
Con 2/3 de contenedor



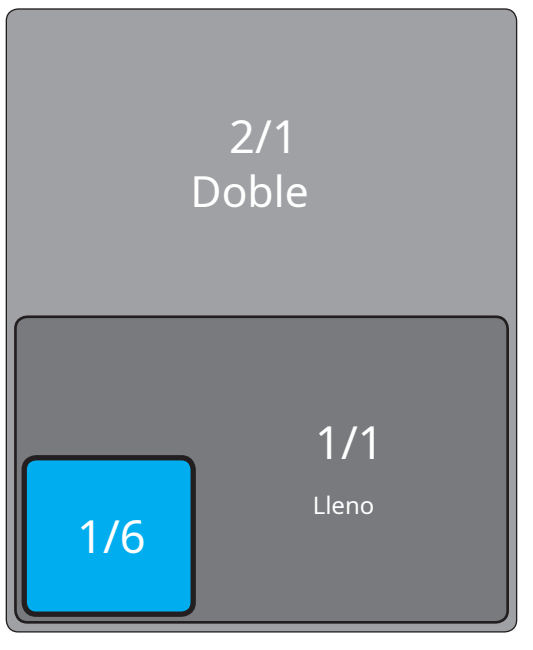
Con 1/2 contenedor



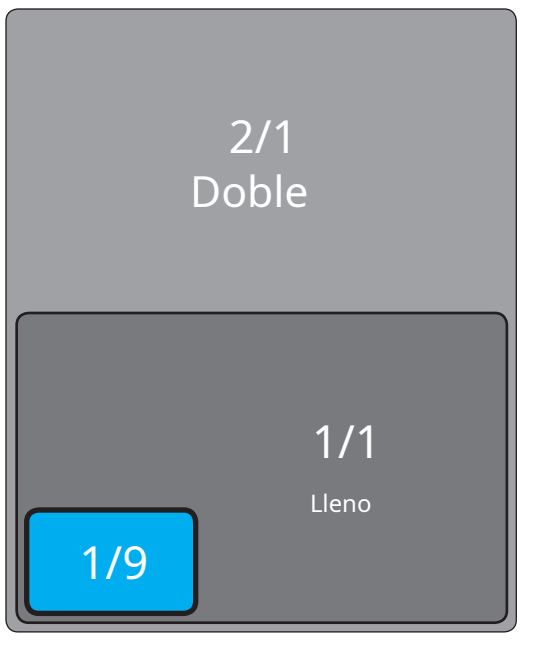
Con 1/3 de contenedor



Con 1/4 de contenedor



Con 1/6 de contenedor



Con 1/9 de contenedor

Ficha proporcionada por Tienda del Hostelero — tiendadelhostelero.com