

INOXTREND

MANUALE

1/1

200°

00:20

0°

▶

◀

🏠

☀️

⬇️



INOXTREND®
HORNOS

END

HORNOS INOXTREND

Soluciones estudiadas
para facilitar el trabajo

La más extensa gama de hornos del mercado



SNACK

[PÁGINA 100](#)



NICE

[PÁGINA 102](#)



COMPATECH

[PÁGINA 104](#)



**PROFESSIONAL
COMPACT**

[PÁGINA 106](#)



PROFESSIONAL PB

[PÁGINA 111](#)



DESDE 1989 UN PUNTO DE REFERENCIA EN LA PRODUCCIÓN DE HORNOS PROFESIONALES DE CALIDAD “MADE IN ITALY”

Inoxtrend fue fundada en 1989 en el Valle del Inno italiano y se caracterizó, desde el principio, por la atención prestada a la especialización y la búsqueda continua de soluciones adecuadas para cada cocina profesional: hornos para catering, hoteles, gastronomía, cadenas de restauración, cafeterías y bares, gasolineras, así como panadería y pastelería congelada. La pronta respuesta a las necesidades de los clientes y el cuidado de las relaciones relacionales han permitido a la empresa seguir creciendo y evolucionando.

Nuestro saber hacer, la investigación continua de nuestros ingenieros y la colaboración con excelentes chefs nos han permitido aprovechar todas las posibilidades que ofrece la tecnología para ponerla al servicio del arte culinario. El resultado es un producto en el que el diseño refinado y característico se encuentra con un prestaciones de cocción extraordinarias. Una amplia gama para cubrir todas las necesidades.

LA MÁS EXTENSA GAMA DE HORNOS DEL MERCADO

- Eléctricos y a gas
- Mixtos a inyección directa
- A convección con y sin humidificación
- Con paneles de mandos analógicos, electrónicos o programables
- Con exclusivo sistema de lavado con pastillas (mod. programables)



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Construcción en acero inoxidable 18/10 Aisi 304
- Cámara de cocción estanca, con esquinas redondeadas
- Ventiladores en Aisi 316
- Sistema de producción del calor completamente en el interior de la cámara de cocción (XT BOXTOR®)
- Calentamiento con resistencias electricas acorazadas en acero inoxidable INCOLOY 800 (mod. electricos)
- Calentamiento con sistema presurizado (premezcla total de aire y gas) (XT PREMIXER para mod. gas)
- Dispositivo para inyección agua a impulsos (mod. programables)
- Dispositivo para la evacuación del exceso de humedad con sistema de seguridad para sobrepresiones
- Señalización visual presencia anomalías

SISTEMAS / MODALIDADES DE COCCIÓN

- Convección, convección + vapor, vapor
- Cocción programable, utilizando recetas pregrabadas o recetas libres, con gestión automática de las cocciones (mod. programables)
- Con sonda al corazón y control Delta T, "Cook & Hold", regeneración
- A vapor a baja temperatura, lenta a baja temperatura, deshidratación, cocina al vacío, pasteurización...

TECNOLOGÍA INOXTREND

XT BOXTOR

El paso adelante de Inoxtrend, todo el calor en la cámara!

XT MULTI-CLEANER

Lavado automático cámara cocción "XT cleaner"

XT FORCE XT PREMIXER

Innovación Inoxtrend: pareja ganadora para los hornos de gas!



HORNOS MIXTOS DIRECTOS ELÉCTRICOS SNACK



Mod. SDE107E

IDEAL PARA COCINAS CON ESPACIO REDUCIDO

- Puerta con doble cristal
- Luz interior
- Válvula evacuación de vahos
- Cámara cocción con cantos redondeados
- Distancia entre guías: 67 mm
- Entrada bandejas longitudinal
- Ciclo de enfriamiento rápido

DOTACIÓN

- 1 Parrilla

ACCESORIOS RECOMENDABLES

- Kit desagüe
- Ducha lavado cámara
- Descalcificador de agua



Panel SDA/RDA

Panel Analogico Mod. SDA

- Con selector de ciclos
- Vapor
- Convección
- Mixto



Panel SDE

Panel Electrónico Mod. SDE

- Vapor
- Convección
- Mixto
- Sonda corazón (opcional)

ACCESORIOS

Sonda Corazón (Para Mods. SDE)

REF.

SDC



Mod. SDA304E



Mod. SDE104E



Mod. SDE107E

Cocciones y otras modalidades de funcionamiento



Cocción a convección

Campo de temperatura entre 50° C y 270° C



Cocción a vapor

Campo de temperatura entre 50° C y 100° C



Cocción a convección - vapor

Campo de temperatura entre 50° C y 270° C



Enfriamiento rápido

Enfriamiento rápido de la cámara de cocción, con puerta abierta, por medio del ventilador de la cámara de cocción

XT SNACK piccolo chef está hecho utilizando los mismos materiales y las mismas soluciones tecnológicas de las grandes hornos profesionales **INOXTREND**, para de garantizar un alto nivel de calidad.

Facilidad de uso, seguridad de los resultados de cocción, eficiencia en el consumo, agradables estéticamente, fiabilidad total: cada detalle ha sido estudiado a fondo hasta encontrar la solución adecuada.

XT SNACK piccolo chef es el horno más adecuado para cocinar de forma profesional en espacios reducidos (bares, cafeterías, tiendas gastronómicas, carnicerías etc...).

La gama **XT SNACK piccolo chef** pensada para quien trabaja, para satisfacer las distintas formas de vivir la pequeña cocina profesional, entre tradición e innovación.



Hornos mixtos directos - eléctricos

MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA (kw)	VOLTAJE	DIMENSIONES (mm.)
SDA304E	4 GN 2/3	4 / 2'7	3 x 400 + N / 230 V	600 x 690 x 480
SDA104E	4 GN 1/1	5'2 / 3'5	3 x 400 + N / 230 V	600 x 870 x 480
SDE104E	4 GN 1/1	5'2 / 3'5	3 x 400 + N / 230 V	600 x 870 x 480
SDA107E	7 GN 1/1	7,5	3 x 400 + N	600 x 870 x 700
SDE107E	7 GN 1/1	7,5	3 x 400 + N	600 x 870 x 700



HORNOS MIXTOS DIRECTOS ELÉCTRICOS NICE



- Reducidas dimensiones exteriores
- Entrada bandeja longitudinal
- Luz interior
- Distancia entre guías: 67 mm
- Doble velocidad mod. RDT Touch Small
- Sonda al corazón mod. RDT Touch Small
- Válvula evacuación de vahos
- Lavado de cámara automática (modelos RDT Touch Small)
- Acceso interior máquina mediante registro lateral interior
- Modelos programables RDT Touch Small (150 programas almacenados y disponibilidad para otros 150)

ACCESORIOS RECOMENDABLES

- Kit desagüe
- Ducha lavado cámara
- Descalcificador de agua

ACCESORIOS	REF.	
Sonda Corazón (Para Mods. RDE)	SDC	
Consultar página 112		

Mod. RDT115E
(soporte integrado)



Panel Analógico Mod. RDA

- Con selector de ciclos
- Vapor
- Convección
- Mixto



Panel Electrónico Mod. RDE

- Vapor
- Convección
- Mixto
- Sonda al corazón (opcional)



Panel Programable Touch Small Mod. RDT

- Programas automáticos de cocción
- Vapor
- Convección
- Mixto
- Sonda al corazón
- Lavado automático



Mod. RDA105E



Mod. RDT110E



Sección RDA105E

Funciones Panel Programable TOUCH SMALL



- Pantalla Táctil Touch Screen
- Modalidad de cocción manual o con programas automáticos
- 2 Velocidades de ventilación
- Autorreverse
- Sonda al corazón de un punto de detección (sonda para vacío, opcional)
- Precalentamiento automático
- Función Cook & Hold
- 150 programas almacenados y disponibilidad de otros 150
- Programas de lavado automático
- Conexión USB para almacenamiento de datos HACCP



MODELOS ANALÓGICOS

MODELO	CAPACIDAD	Voltaje	POTENCIA (kw)	DIMENSIONES (mm)
RDA105E	5 GN 1/1	3 x 400 (1 x 230*)	6	710 x 770 x 600
RDA110E	10 GN 1/1	3 x 400 + N	12	710 x 770 x 940
RDA115E	15 GN 1/1	3 x 400 + N	18	750 x 780 x 1650

Modelo RDA105E, 1x 230 V 5KW + 3%

MODELOS ELECTRÓNICOS

MODELO	CAPACIDAD	Voltaje	POTENCIA (kw)	DIMENSIONES (mm)
RDE-105 E	5 GN 1/1	3 x 400 (1 x 230*)	6	710 x 770 x 600
RDE-110 E	10 GN 1/1	3 x 400 + N	12	710 x 770 x 940

Modelo RDE105E, 1x 230 V 5KW + 3%

MODELOS PROGRAMABLES (TOUCH SMALL)

MODELO	CAPACIDAD	Voltaje	POTENCIA (kw)	DIMENSIONES (mm)
RDT105E	5 GN 1/1	3 x 400 (1 x 230*)	6	710 x 770 x 600
RDT110E	10 GN 1/1	3 x 400 + N	12	710 x 770 x 940
RDT115E	15 GN 1/1	3 x 400 + N	18	750 x 780 x 1650

*Modelo RDT105E, 1x 230 V 5KW + 3%



HORNOS MIXTOS DIRECTOS ELÉCTRICOS COMPATECH



Mod. CTD107E

PANEL DE MANDOS PARTE SUPERIOR

SÓLO 52 CM. DE ANCHO

- Reducidas dimensiones exteriores
- Entrada bandeja longitudinal
- Distancia entre guías: 67 mm.
- Luz interior
- Puerta con doble cristal
- Lavado cámara (Mods. CTD1)
- Válvula evacuación de vahos

DOTACIÓN

Una parrilla GN 1/1

ACCESORIOS RECOMENDABLES

- Kit desagüe
- Ducha lavado cámara
- Descalcificador de agua

ACCESORIOS	REF.	
Sonda Corazón (Para Mods. RHDE)	SDC	
Cambio sentido apertura puerta	APC	

Consultar página 112

TODOS LOS MODELOS



PUERTA CON APERTURA DERECHA O IZQUIERDA

- El sentido de apertura puerta de los hornos COMPATECH puede ser invertido.
- El vidrio interior de la puerta abrible facilita la limpieza.
- El vidrio exterior, con tratamiento de baja emisión reduce la temperatura y la dispersión de calor, aumentando la eficiencia térmica del horno.

FACIL ACCESO FRONTAL

- El acceso a los componentes eléctricos/electromecánicos se realiza quitando el panel de control frontal, permitiendo la inspección del horno sin necesidad de desconectar las conexiones de agua o desagüe.



Mod. CTD104E



Mod. RHDE107E

PANEL ELECTRÓNICO RHDE



- Panel de mandos electrónico
- Control electrónico de los parámetros de cocción
 - Vapor (de 20 a 100°C)
 - Convección (de 20 a 270°C)
 - Mixto (de 20 a 270°C)
- Señal acústica del final del ciclo de cocción
- Dispositivo evacuación de vahos (tiro)
- Iluminación interior
- Tecla visualización valores configurados
- Sonda al corazón (opcional)



PANEL PROGRAMABLE CTD

- Pantalla Táctil Touch Screen
- Modalidad de cocción manual o con programas automáticos
- 2 Velocidades de ventilación
- Autorreverse
- Sonda al corazón de un punto de detección (sonda para vacío, opcional)
- Precalentamiento automático
- Función Cook & Hold
- Programas de lavado automático (Líquido)
- Conexión USB para almacenamiento de datos HACCP



MODELO	CAPACIDAD	POTENCIA (kw)	VOLTAJE	DIMENSIONES*
RHDE104E	4 GN 1/1	5,2	3 x 400 V + N	520 x 872 x 670
CTD104E	4 GN 1/1	5,2	3 x 400 V + N	520 x 925 x 720
RHDE107E	7 GN 1/1	8,8	3 x 400 V + N	520 x 872 x 880
CTD107E	7 GN 1/1	8,8	3 x 400 V + N	520 x 925 x 925

*Profundidad con maneta incluida



HORNOS MIXTOS DIRECTOS ANALÓGICOS PROFESSIONAL COMPACT



Mod. CDA111G

DOTACIÓN

- 1 parrilla

ACCESORIOS RECOMENDABLES

- Kit desagüe
- Ducha lavado cámara
- Descalcificador de agua

ACCESORIOS

Consultar página 112

- Mandos analógicos
- Iluminación interior
- Distancia entre guías: 67 mm
- Acceso a interior máquina mediante registro lateral interior
- Modelos a gas, sistema presurizado
- Posibilidad de cocción:
 - Vapor
 - Convección
 - Mixto (Convección + vapor)

Panel Analógico Mod. CDA

Vapor
Convección
Mixto

7 posiciones de ciclo mixto





Mod. CDA211E



Mod. CDA107G



Mod. CDA111E



MIXTOS DIRECTOS - ANALÓGICOS / MODELOS ELÉCTRICOS

MODELO	ALIMENTACIÓN	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS
CDA107E		7 x 1/1	8,3 kw 400 V + 3 N	--	800 x 800 x 820	80
CDA111E		11 x 1/1	16,4 kw 400 V + 3 N	--	800 x 800 x 1100	100
CDA207E		7 x 2/1	16,4 kw 400 V + 3 N	--	1040 x 920 x 820	150
CDA211E		11 x 2/1	23 kw 400 V + 3 N	--	1040 x 920 x 1100	300

MIXTOS DIRECTOS - ANALÓGICOS / MODELOS A GAS

MODELO	ALIMENTACIÓN	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS
CDA107G		7 x 1/1	0,5 kw 1 x 230 V	12 kw	800 x 840 x 820	80
CDA111G		11 X 1/1	0,5 kw 1 x 230 V	16 kw	800 x 840 x 1100	100
CDA207G		7 X 2/1	0,5 kw 1 x 230 V	16 kw	1040 x 960 x 820	150
CDA211G		11 x 2/1	0,6 kw 1 x 230 V	23 kw	1040 x 960 x 1100	300



HORNOS MIXTOS DIRECTOS PROGRAMABLES PROFESSIONAL LEVEL-UP



Mod. LU DT111E

- Pantalla Táctil Touch Screen
- Modalidad de cocción manual o con programas automáticos
- 2 Velocidades de ventilación
- Autorreverse
- Sonda al corazón de un punto de detección (sonda para vacío, opcional)
- Pre calentamiento automático
- Función Cook & Hold
- 150 programas almacenados y disponibilidad de otros 150
- Programas de lavado automático
- Conexión USB para almacenamiento de datos HACCP

DOTACIÓN

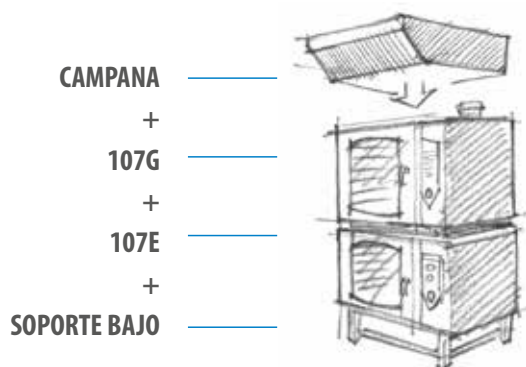
- 1 parrilla

ACCESORIOS RECOMENDABLES

- Kit desagüe
- Ducha lavado cámara
- Descalcificador de agua

ACCESORIOS

Consultar página 112



ESQUEMA MONTAJE EN COLUMNA



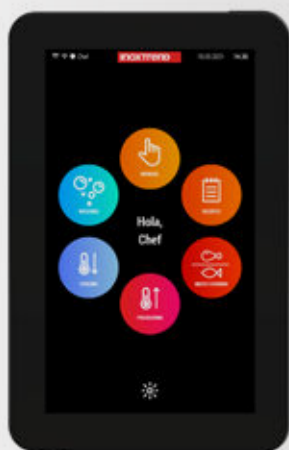
Mod. LUDT107E



Mod. LUDT107G



Mod. LUDT207G



PANEL TOUCH
capacitivo de 7" de última generación



- Función multilevel
- Función multicooking
- 2 velocidades de ventilación
- 3 programas de lavado



MIXTOS DIRECTOS PROGRAMABLES / MODELOS ELÉCTRICOS

MODELO	ALIMENTACIÓN	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS
LUDT107E		7 x 1/1	8,3 kw - 3 x 400 V	--	820 x 900 x 780	80
LUDT111E		11 x 1/1	16,4 kw - 3 x 400 V	--	820 x 900 x 1060	100
LUDT207E		7 x 2/1	16,4 kw - 3 x 400 V	--	1070 x 1020 x 780	150
LUDT211E		11 x 2/1	23 kw - 3 x 400 V	--	1070 x 1020 x 1060	300

MIXTOS DIRECTOS PROGRAMABLES / MODELOS A GAS

MODELO	ALIMENTACIÓN	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS
LUDT107G		7 x 1/1	0,5 kw 1 x 230 V	12 kw	820 x 900 x 780	80
LUDT111G		11 x 1/1	0,5 kw 1 x 230 V	16 kw	820 x 900 x 1060	100
LUDT207G		7 x 2/1	0,6 kw 1 x 230 V	16 kw	1070 x 1020 x 780	150
LUDT211G		11 x 2/1	0,6 kw 1 x 230 V	23 kw	1070 x 1020 x 1060	300



HORNOS MIXTOS DIRECTOS PROFESSIONAL COMPACT



Mod. CDA 120 G

MODELOS ANALÓGICOS

- Mandos analógicos
- Iluminación interior
- Entrada bandejas sentido longitudinal. Modelos 120 y 220 con carro (incluido en el precio)
- Distancia entre guías: 67 mm
- Acceso a interior máquina mediante registro lateral interior
- Modelos a gas, sistema presurizado
- Posibilidad de cocción: Vapor - Convección - Mixto (Convección + vapor)

MODELOS PROGRAMABLES

- Pantalla Táctil Touch Screen
- Modalidad de cocción manual o con programas automáticos
- 2 Velocidades de ventilación
- Autorreverse
- Sonda al corazón de un punto de detección (sonda para vacío, opcional)
- Precalentamiento automático
- Función Cook & Hold
- 150 programas almacenados y disponibilidad de otros 150
- Programas de lavado automático
- Conexión USB para almacenamiento de datos HACCP



CDA



CDT



MIXTOS DIRECTOS - ANALÓGICOS / MODELOS ELÉCTRICOS

MODELO	ALIMENTACIÓN	CAPACIDAD GN	POTENCIA ELÉCTRICA	POTENCIA GAS	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS
CDA-120 E		20 x 1/1	30 kw 400 V + 3 N	--	965 x 1080 x 1880	150 - 300
CDA-220 E		20 x 2/1	52 kw 400 V + 3 N	--	965 x 1400 x 1880	300 - 500

MIXTOS DIRECTOS - ANALÓGICOS / MODELOS A GAS

CDA-120 G		20 x 1/1	1,2 kw 1 x 230 V	29 kw	965 x 1080 x 1880	150 - 300
-----------	--	----------	------------------	-------	-------------------	-----------

MIXTOS DIRECTOS PROGRAMABLES / MODELOS ELÉCTRICOS

CDT-120 E		20 x 1/1	30 kw - 3 x 400 V	--	965 x 1080 x 1880	150-300
CDT-220 E		20 x 2/1	52 kw - 3 x 400 V	--	965 x 1400 x 1880	300-500

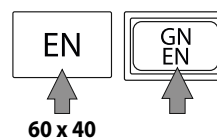
MIXTOS DIRECTOS PROGRAMABLES / MODELOS A GAS

CDT-120 G		20 x 1/1	1,2 kw 1 x 230 V	29 kw	965 x 1080 x 1880	150-300
-----------	--	----------	------------------	-------	-------------------	---------

HORNOS MIXTOS DIRECTOS PROFESSIONAL PB



DOS OPCIONES DISPONIBLES



- Sistema de guías mixtas 60 x40 -GN 1/1
- Distancia entre guías 67 mm
- Capacidad paellas hasta 40 cm
- Dotacion: 1 parrilla

Mod. PBSA007E



Modelos programables PBDT

- Conveccion /Vapor /mixto
- Sonda al corazón
- Doble velocidad ventilación
- Multinivel
- Lavado automático (líquido)



Modelos analógicos PBSA


- Conveccion /Conveccion+vapor
- Mandos electromecánicos
- Display temperatura
- Autoreverse



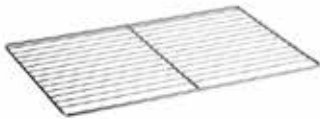
MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	POTENCIA ELÉCTRICA	VOLTAJE	DIMENSIONES (mm.)	Nº COMIDAS
PBSA007E	7 GN 1/1-60x40	10,9 kw	3 x 400 + N	840 x 890 x 950	90
PBSA012E	12 GN 1/1-60x40	18,4 kw	3 X 400 + N	840 x 890 x 1275	150
PBDT007E	7 GN 1/1-60x40	10,9 kw	3 X 400 + N	840 x 890 x 950	90
PBDT012E	12 GN 1/1-60x40	18,4 kw	3 X 400 + N	840 x 890 x 1275	150



ACCESORIOS HORNOS INOXTREND

	MODELO		*4-5-6-7 GN 1/1	*10-11 GN 1/1	7-10-11 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
RECAMBIO	Pastillas detergente DETABINOX		Bidón 100 pastillas				
RECAMBIO	Pastillas abrillantador BRILLINOX		Bidón 80 pastillas				
	Campana	Aspiración					
	Campana	Condensación					
	Puerta lado contrario						
	Kit descalcificador (cartucho incluido)						
	Cesta "patatas fritas" GN 1/1						
	Cesta "pollos asados" GN 1/1						
	Bandeja aluminio antiadherente GN 1/1						
	Placa Grill						

RECAMBIO **Kit desagüe**



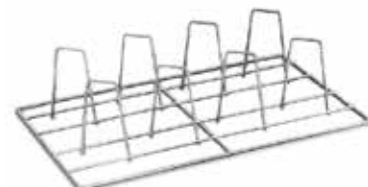
PARRILLA



BANDEJA PERFORADA



BANDEJA
Patatas Fritas



BANDEJA
Pollos Asados



BANDEJA GN



Cesta red acero inox.
GN 1/1








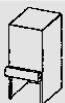


Bandeja aluminio
antiadherente GN 1/1



Placa Grill
GN 1/1

ACCESORIOS HORNOS INOXTREND

	MODELO		*4-5-6-7 GN 1/1	*10-11 GN 1/1	7-10-11 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
	Ducha exterior lavado cámara						
	Soporte horno sin guías (altura 700)	Snack altura 1000					
		Nice					
		Professional					
		Compatech					
	Soporte horno con guías (altura 700)	Snack					
		Simple					
		Professional					
		Compatech					
	Estructura porta bandejas extraible 10-1/1 y 10-2/1	Professional					
	Carro porta estructura 10-1/1 y 10-2/1	Professional					
	Estructura con carro portabandejas	Professional					
	Estructura con carro portaplatos	Professional					
	Manta térmica	Professional					



Soporte con Guías



Ducha Exterior



Camapana de Aspiración

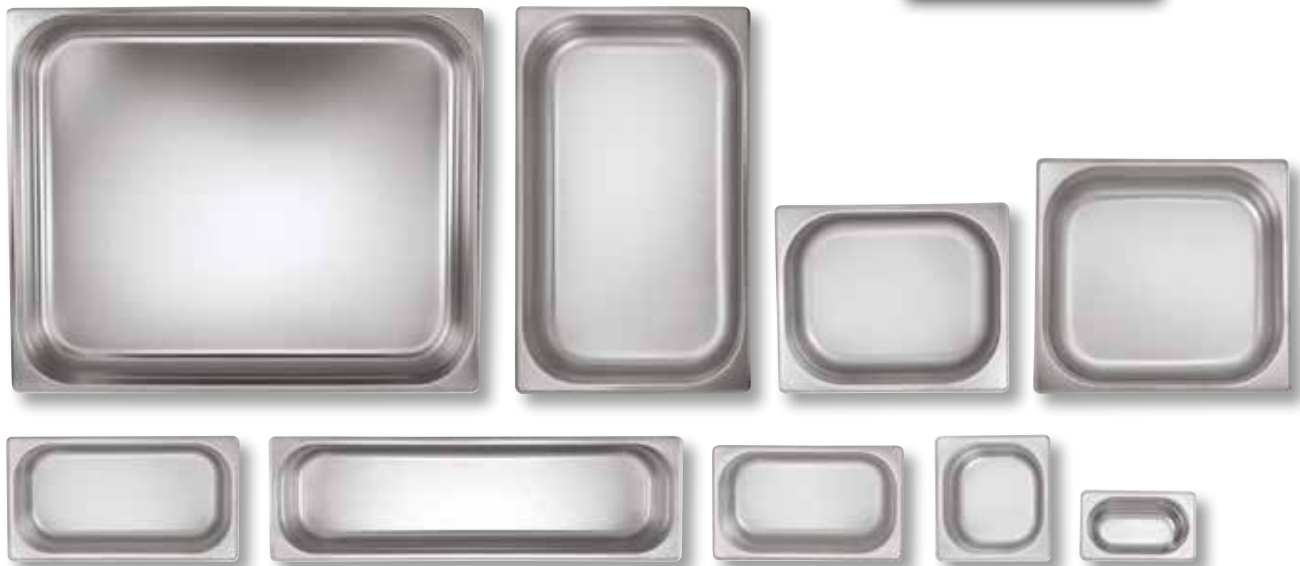
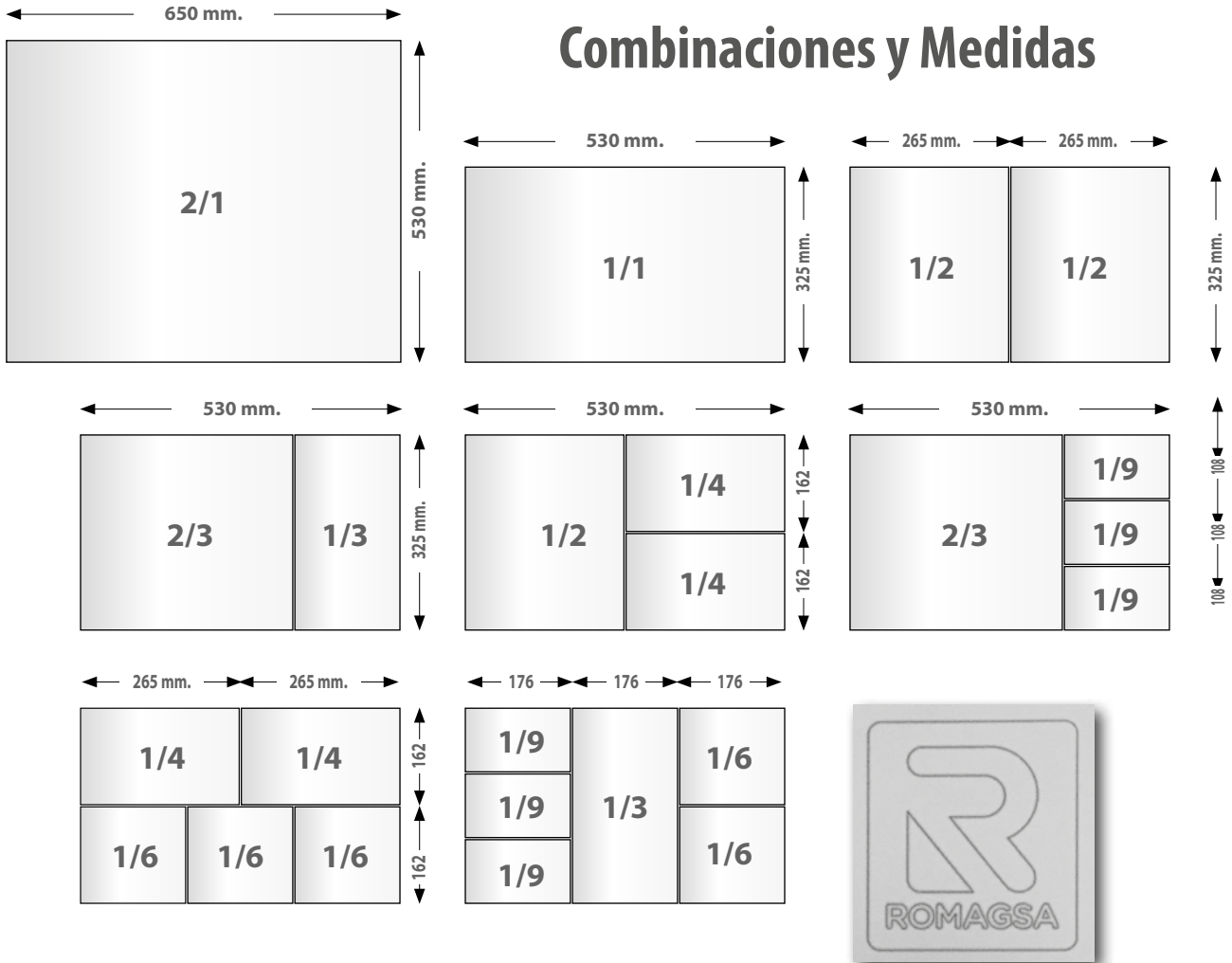


RECIPIENTES GASTRONORM DE ACERO INOXIDABLE



- Acero INOX 18/10
- Certificación "Food Contact"

Combinaciones y Medidas







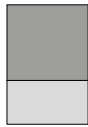

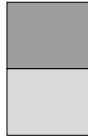

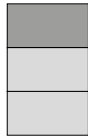

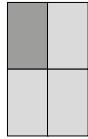

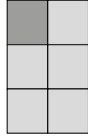

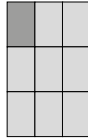

RECIPIENTES GASTRONORM DE ACERO INOXIDABLE

CUBETAS LISAS



SIN ASAS

CON ASAS

Profundidad (mm.)	Capacidad (litros)	Modelo	Modelo	Tamaño GN
20	4,5	GN 2/1 - 20	-	2/1 - 650 x 530 mm.
40	10	GN 2/1 - 40	-	 
65	16,5	GN 2/1 - 65	GN 2/1 - 65	
100	26	GN 2/1 - 100	GN 2/1 - 100	
150	40	GN 2/1 - 150	GN 2/1 - 150	
200	55	GN 2/1 - 200	GN 2/1 - 200	
20	1,9	GN 1/1 - 20	-	1/1 - 530 x 325 mm.
40	4,5	GN 1/1 - 40	-	 
65	7,4	GN 1/1 - 65	GN 1/1 - 65	
100	12,6	GN 1/1 - 100	GN 1/1 - 100	
150	18	GN 1/1 - 150	GN 1/1 - 150	
200	25	GN 1/1 - 200	GN 1/1 - 200	
20	1,25	GN 2/3 - 20	-	2/3 - 354 x 325 mm.
40	3	GN 2/3 - 40	-	 
65	5,25	GN 2/3 - 65	GN 2/3 - 65	
100	8	GN 2/3 - 100	GN 2/3 - 100	
150	11,5	GN 2/3 - 150	GN 2/3 - 150	
200	16,25	GN 2/3 - 200	GN 1/3 - 200	
20	0,85	GN 1/2 - 20	-	1/2 - 325 x 265 mm.
40	1,75	GN 1/2 - 40	-	 
65	3,5	GN 1/2 - 65	GN 1/2 - 65	
100	5,5	GN 1/2 - 100	GN 1/2 - 100	
150	8,5	GN 1/2 - 150	GN 1/2 - 150	
200	11	GN 1/2 - 200	GN 1/2 - 200	
20	0,6	GN 1/3 - 20	-	1/3 - 325 x 176 mm.
40	1,5	GN 1/3 - 40	-	 
65	2,25	GN 1/3 - 65	GN 1/3 - 65	
100	3,5	GN 1/3 - 100	GN 1/3 - 100	
150	5,5	GN 1/3 - 150	GN 1/3 - 150	
200	7,25	GN 1/3 - 200	GN 1/3 - 200	
20	0,4	GN 1/4 - 20	-	1/4 - 265 x 162 mm.
40	1	GN 1/4 - 40	-	 
65	1,5	GN 1/4 - 65	GN 1/4 - 65	
100	2,5	GN 1/4 - 100	GN 1/4 - 100	
150	3,75	GN 1/4 - 150	GN 1/4 - 150	
200	5,25	GN 1/4 - 200	GN 1/4 - 200	
-	-	-	-	1/6 - 176 x 162 mm.
65	1	GN 1/6 - 65	GN 1/6 - 65	 
100	1,5	GN 1/6 - 100	GN 1/6 - 100	
150	2,25	GN 1/6 - 150	GN 1/6 - 150	
200	3	GN 1/6 - 200	GN 1/6 - 200	
-	-	-	-	1/9 - 176 x 108 mm.
65	0,5	GN 1/9 - 65	-	 
100	0,8	GN 1/9 - 100	-	
-	-	-	-	



RECIPIENTES GASTRONORM DE ACERO INOXIDABLE CUBETAS PERFORADAS



Cubetas Perforadas SIN ASAS

Modelo	Profundidad (mm.)	Tamaño GN
GNP 2/1 - 20	20	2/1 - 650 x 530 mm.
GNP 2/1 - 40	40	
GNP 2/1 - 65	65	
GNP 2/1 - 100	100	
GNP 2/1 - 150	150	
GNP 2/1 - 200	200	
GNP 1/1 - 20	20	
GNP 1/1 - 40	40	
GNP 1/1 - 65	65	
GNP 1/1 - 100	100	
GNP 1/1 - 150	150	
GNP 1/1 - 200	200	
GNP 2/3 - 20	20	
GNP 2/3 - 40	40	
GNP 2/3 - 65	65	
GNP 2/3 - 100	100	
GNP 2/3 - 150	150	
GNP 2/3 - 200	200	
GNP 1/2 - 20	20	
GNP 1/2 - 40	40	
GNP 1/2 - 65	65	
GNP 1/2 - 100	100	
GNP 1/2 - 150	150	
GNP 1/2 - 200	200	



ACCESORIOS PARA RECIPIENTES GASTRONORM

TAPAS, FONDOS PERFORADOS, PERFILES Y PARRILLAS EN ACERO INOX

Modelo

Tamaño GN

TAPAS PARA CUBETA LISA

GD - 2/1	2/1
GD - 1/1	1/1
GD - 2/3	2/3
GD - 1/2	1/2
GD - 1/3	1/3
GD - 1/4	1/4
GD - 1/6	1/6



TAPAS CON ORIFICIOS PARA CUBETAS CON ASAS

GDH - 2/1	2/1
GDH - 1/1	1/1
GDH - 2/3	2/3
GDH - 1/2	1/2
GDH - 1/3	1/3
GDH - 1/4	1/4
GDH - 1/6	1/6



TAPAS CON ORIFICIOS PARA CAZO

GDD - 2/1	2/1
GDD - 1/1	1/1
GDD - 2/3	2/3
GDD - 1/2	1/2
GDD - 1/3	1/3
GDD - 1/4	1/4
GDD - 1/6	1/6



TAPAS CON JUNTA HERMÉTICA PARA CUBETA LISA

GDC - 2/3	2/3
GDC - 1/2	1/2
GDC - 1/3	1/3
GDC - 1/4	1/4
GDC - 1/6	1/6



FONDOS PERFORADOS PARA CUBETAS

GN 1/1	1/1
GN 1/2	1/2
GN 1/3	1/3



PERFILES DIVISORIOS

2/1	530 mm.
1/1	325 mm.



PARRILLAS DE VARILLA INOX

2/1	2/1
1/1	1/1
60 x 40	600 x 400

