

ALL NEW!



(N) SNIJPLANK - kunststof, anti-slip ribbels, vouwfunctie

- (E) CUTTING BOARD - plastic, anti-slip bars, folding function
- (F) PLANCHE À PAIN - plastique, barres antidérapantes, fonction de pliage
- (D) SCHNEIDEPLATTE - Kunststoff, Antirutschstege, Klappfunktion

No.	cm
942.012	47x26

EURO
16,95



(N) SNIJPLANK - bamboe, met 2 kunststof lades

- (E) CUTTING BOARD - bamboo, with 2 plastic drawers
- (F) PLANCHE À DÉCOUPER - bambou, avec 2 tiroirs en plastique
- (D) SCHNEIDEBRETT - Bambus, mit 2 Kunststoff Schubladen

No.	cm
220.061	3,5(H)x38x25

EURO
20,45



(N) SNIJPLANK - bamboe, met broodbak

- (E) CUTTING BOARD - bamboo, with bread bin
- (F) PLANCHE À DÉCOUPER - bambou, avec bac à pain
- (D) SCHNEIDEBRETT - Bambus, mit Brotkorb

No.	cm
220.058	11,5(H)x33x21

EURO
24,50



(N) HARINGSNIJBAK - roestvrijstaal, incl. snijblad

- (E) CUTTING STAND/BOARD - stainless steel, cutting board incl.
- (F) BAC/PLANCHE À DÉCOUPER/FILER - inox, planche à découper incl.
- (D) SCHNEIDEPLATTE-TISCH - CNS, Schneideplatte inkl.

No.	cm
899.070	26(H)x50x35

EURO
175,00

882.021 **haring snijplank los/cuttingboard only**
planche à découper seul/Schneideplatten allein

23,00

SUPER SHAPES

BUFFET PRESENTATIE BAKKEN / BUFFET PRESENTATION PANS
BACS PRÉSENTATION BUFFET / BUFFET PRÄSENTATION BEHÄLTER

- Ⓝ Presentatie van voedsel in chafers, verwarmde of gekoelde buffetlijnen, vitrines en meer.
- ⓔ Presentation of food in chafers, heated or refrigerated buffet lines, display cases, and more.
- ⓕ Présentation des plats dans les chafers, les lignes de buffet chauffées ou réfrigérées, les présentoirs et bien plus encore.
- ⓓ Eine kosteneffektive methode zur eleganteren darstellung von speisen in Rechauds, beheizten oder gekühlten Büffets, Vitrinen und mehr.

Stapelbaar / Stackable / Empilable / Stapelbar



ALL NEW!



- Ⓝ **GASTRONORMBAK - roestvrijstaal, stapelbaar**
- ⓔ GASTRONORM PAN - stainless steel, stackable
- ⓕ BAC GASTRONORME - inox, empilables
- ⓓ GASTRONORM-BEHÄLTER - CNS, stapelbar

MODEL 1/3 GN - 325x176mm - WILD SHAPE

No.	H mm	Lit.
721.238	65	2,5
721.237	100	3,6

EURO
27,00
36,00



MODEL 1/3 GN - 325x176mm - WILD SHAPE

No.	H mm	Lit.
721.234	65	2,5
721.233	100	3,6

EURO
27,00
36,00



MODEL 1/2 GN - 325x265mm - WILD SHAPE

No.	H mm	Lit.
721.224	65	3,9
721.223	100	6,1

EURO
38,00
49,50



MODEL 2/4 GN - 530x165mm - WILD SHAPE

No.	H mm	Lit.
721.254	65	3,5
721.253	100	4,8

EURO
39,00
52,00



- Ⓝ **STRIPPEN - voor wild shape**
- ⓔ ADAPTOR BAR - for wild shape
- ⓕ BARRE DE MONTAGE - pour wild shape
- ⓓ VERBINDUNGSSTEG - für wild shape

No.	L mm
721.290	325
721.291	530

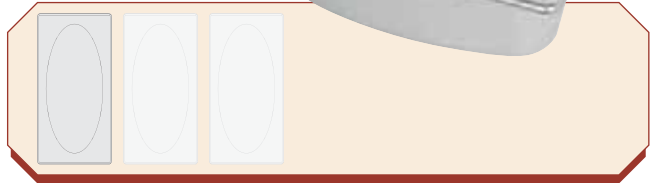
EURO
13,50
13,50



- Ⓝ **GASTRONORMBAK - roestvrijstaal, stapelbaar**
- ⓔ GASTRONORM PAN - stainless steel, stackable
- ⓕ BAC GASTRONORME - inox, empilables
- ⓓ GASTRONORM-BEHÄLTER - CNS, stapelbar

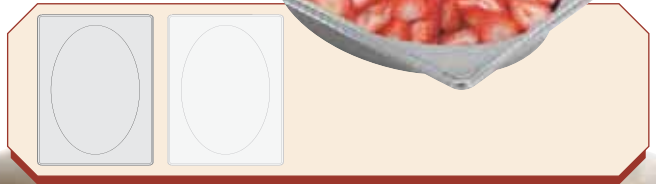
MODEL 1/3 GN - 325x176mm - OVAL SHAPE

EURO	No.	H mm	Lit.
34,00	721.333	100	2,1



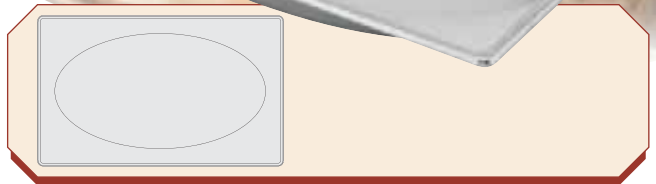
MODEL 1/2 GN - 325x265mm - OVAL SHAPE

EURO	No.	H mm	Lit.
28,50	721.325	51	1,6
31,50	721.324	65	2,1
38,00	721.323	100	3,5



MODEL 1/1 GN - 530x325mm - OVAL SHAPE

EURO	No.	H mm	Lit.
43,50	721.315	51	3,7
48,00	721.314	65	4,6
58,00	721.313	100	7,8



ALL NEW!



- Ⓝ **GASTRONORMBAK - roestvrijstaal, stapelbaar**
- ⓔ GASTRONORM PAN - stainless steel, stackable
- ⓕ BAC GASTRONORME - inox, empilables
- ⓓ GASTRONORM-BEHÄLTER - CNS, stapelbar

MODEL 1/2 GN - 325x265mm - HEXAGON SHAPE

No.	H mm	Lit.
721.424	65	2,1
721.423	100	3,6

EURO
28,00
36,50



MODEL 1/1 GN - 530x325mm - HEXAGON SHAPE

No.	H mm	Lit.
721.414	65	5,0
721.413	100	8,8

EURO
43,00
55,00



- Ⓝ **GASTRONORMBAK - roestvrijstaal, stapelbaar**
- ⓔ GASTRONORM PAN - stainless steel, stackable
- ⓕ BAC GASTRONORME - inox, empilables
- ⓓ GASTRONORM-BEHÄLTER - CNS, stapelbar

MODEL 1/2 GN - 325x265mm - KIDNEY SHAPE

No.	H mm	Lit.
721.524	65	2,1

EURO
28,00



MODEL 1/1 GN - 530x325mm - KIDNEY SHAPE

No.	H mm	Lit.
721.514	65	4,8

EURO
43,00

Ⓝ **GASTRONORMBAK - roestvrijstaal, stapelbaar, zware kwaliteit**

ⓔ GASTRONORM PAN - stainless steel, stackable, heavy quality

ⓕ BAC GASTRONORME - inox, empilables, qualité extra forte

ⓓ GASTRONORM-BEHÄLTER - CNS, stapelbar, schwere Qualität

MODEL 1/9 GN - 176x108mm - HEAVY DUTY

EURO	No.	H mm	Lit.
6,20	953.190	65	0,6
8,60	953.191	100	0,8

MODEL 1/6 GN - 176x162mm - HEAVY DUTY

EURO	No.	H mm	Lit.
6,90	953.164	65	1,0
7,95	953.163	100	1,6
10,25	953.162	150	2,2
17,90	953.161	200	2,9

MODEL 1/4 GN - 265x162mm - HEAVY DUTY

EURO	No.	H mm	Lit.
7,90	953.144	65	1,7
9,95	953.143	100	2,8
11,25	953.142	150	4,1
15,75	953.141	200	5,0

MODEL 2/8 GN - 325x132mm - HEAVY DUTY

EURO	No.	H mm	Lit.
8,25	953.185	55	1,7

MODEL 1/3 GN - 325x176mm - HEAVY DUTY

EURO	No.	H mm	Lit.
8,25	953.134	65	2,5
10,95	953.133	100	3,8
14,25	953.132	150	5,6
16,30	953.131	200	7,3

MODEL 1/2 GN - 325x265mm - HEAVY DUTY

EURO	No.	H mm	Lit.
10,75	953.124	65	4,1
12,95	953.123	100	6,1
16,80	953.122	150	9,1
20,95	953.121	200	12,0

CaterChef[®]

18/8
RVS/INOX





2/4 GN



2/3 GN



1/1 GN



2/1 GN



Ⓝ **GASTRONORMBAK - roestvrijstaal, stapelbaar, zware kwaliteit**

ⓔ GASTRONORM PAN - stainless steel, stackable, heavy quality

ⓔ BAC GASTRONORME - inox, empilables, qualité extra forte

ⓓ GASTRONORM-BEHÄLTER - CNS, stapelbar, schwere Qualität

MODEL 2/4 GN - 530x162mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.
953.244	65	4,0
953.243	100	6,0
953.242	150	10,0

EURO
12,50
15,75
19,80

MODEL 2/3 GN - 354x325mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.
953.234	65	5,6
953.233	100	8,8
953.232	150	13,2
953.231	200	18,3

EURO
13,50
16,70
20,50
22,95

MODEL 1/1 GN - 530x325mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.
953.114	65	8,3
953.113	100	14,2
953.112	150	20,2
953.111	200	26,0

EURO
17,80
20,95
30,95
36,00

MODEL 2/1 GN - 650x530mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.
953.214	65	18,8
953.213	100	28,9
953.212	150	43,1
953.211	200	52,0

EURO
31,50
43,75
59,75
69,00

Ⓝ **STRIPPEN - voor bain-marie**

ⓔ ADAPTOR BAR - for bain-marie

ⓔ BARRE DE SÉPARATION - pour bain-marie

ⓓ VERBINDUNGSSTEG - für Bain-Marie

No.	L mm	Type
953.648	176	1/6 GN
953.649	265	1/4 GN
953.650	325	1/2 GN
953.651	530	1/1 GN

EURO
2,35
2,75
2,95
3,95

- Ⓝ **GASTRONORMBAK - roestvrijstaal, stapelbaar, zware kwaliteit, geperforeerd**
- ⓔ GASTRONORM PAN - stainless steel, stackable, heavy quality, perforated
- ⓕ BAC GASTRONORME - inox, empilables, qualité extra forte, perforé
- ⓓ GASTRONORM-BEHÄLTER - CNS, stapelbar, schwere Qualität, gelocht

MODEL 1/3 GN - 325x176mm - HEAVY DUTY

EURO	No.	H mm
6,50	953.557	20
7,65	953.556	40
8,90	953.554	65

MODEL 1/2 GN - 325x265mm - HEAVY DUTY

EURO	No.	H mm
8,95	953.527	20
9,50	953.526	40
13,75	953.524	65
17,50	953.523	100
23,75	953.522	150
28,50	953.521	200

MODEL 2/3 GN - 354x325mm - HEAVY DUTY

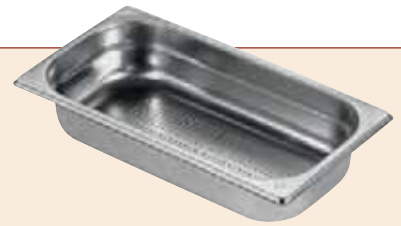
EURO	No.	H mm
10,45	953.537	20
13,25	953.536	40
17,95	953.534	65
21,50	953.533	100
26,95	953.532	150
32,25	953.531	200

MODEL 1/1 GN - 530x325mm - HEAVY DUTY

EURO	No.	H mm
14,40	953.517	20
16,25	953.516	40
22,00	953.514	65
29,00	953.513	100
38,50	953.512	150
48,00	953.511	200

MODEL 2/1 GN - 650x530mm - HEAVY DUTY

EURO	No.	H mm
30,25	953.547	20
33,00	953.546	40
53,00	953.544	65
62,50	953.543	100
84,00	953.542	150
97,00	953.541	200

NEW!
1/3 GN

1/2 GN

2/3 GN

1/1 GN

2/1 GN


18/8
RVS/INOX


1/6 GN



1/4 GN



1/3 GN



1/2 GN



2/3 GN



1/1 GN



2/1 GN



- Ⓝ **GASTRONORMBAK - roestvrijstaal, stapelbaar, zware kwaliteit, met verzonken grepen**
- ⓔ **GASTRONORM PAN - stainless steel, stackable, heavy quality, with recessed handles**
- ⓔ **BAC GASTRONORME - inox, empilables, qualité extra forte, avec anses rentrantes poignées**
- ⓓ **GASTRONORM-BEHÄLTER - CNS, stapelbaar, schwere Qualität, mit versenkbaren Griffen**

MODEL 1/6 GN - 176x162mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.	EURO
953.474	65	1,0	10,95
953.473	100	1,6	12,30
953.472	150	2,2	14,40
953.471	200	2,9	22,50

MODEL 1/4 GN - 265x162mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.	EURO
953.464	65	1,7	12,50
953.463	100	2,8	14,25
953.462	150	4,1	15,45
953.461	200	5,0	19,75

MODEL 1/3 GN - 325x176mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.	EURO
953.454	65	2,5	13,20
953.453	100	3,8	15,00
953.452	150	5,6	18,75
953.451	200	7,3	20,50

MODEL 1/2 GN - 325x265mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.	EURO
953.444	65	4,1	15,65
953.443	100	6,1	16,95
953.442	150	9,1	20,95
953.441	200	12,0	22,95

MODEL 2/3 GN - 354x325mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.	EURO
953.434	65	5,6	17,75
953.433	100	8,8	20,75
953.432	150	13,2	24,65
953.431	200	18,3	27,50

MODEL 1/1 GN - 530x325mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.	EURO
953.414	65	8,3	22,30
953.413	100	14,2	23,75
953.412	150	20,2	32,00
953.411	200	26,0	35,50

MODEL 2/1 GN - 650x530mm - HEAVY DUTY

No.	H mm	Lit.	EURO
953.424	65	18,8	36,00
953.423	100	28,9	48,00
953.422	150	43,1	63,00
953.421	200	52,0	75,00

- (N) GASTRONORM DEKSEL - roestvrijstaal**
(E) GASTRONORM PAN COVER - stainless steel
(F) COUVERCLE POUR BAC GASTRONORME - inox
(D) DECKEL FÜR GASTRONORM-BEHÄLTER - CNS

EURO	No.	Type GN
3,65	953.196	1/9
4,25	953.166	1/6
4,95	953.146	1/4
5,95	953.136	1/3
7,25	953.126	1/2
10,50	953.246	2/4
8,95	953.236	2/3
11,50	953.116	1/1

- (N) zonder uitsparing of greep**
(E) without holes or handle
(F) sans trou ou poignée
(D) ohne Aussparung oder Griff

EURO	No.	Type GN
4,95	953.138	1/3
6,95	953.128	1/2
11,75	953.118	1/1

- (N) met lepeluitsparing**
(E) with hole for ladle
(F) avec trou pour louche
(D) mit Löffelaussparung

EURO	No.	Type GN
3,95	953.195	1/9
4,75	953.165	1/6
5,75	953.145	1/4
6,95	953.135	1/3
8,25	953.125	1/2
10,95	953.245	2/4
9,45	953.235	2/3
12,50	953.115	1/1

- (N) met lepel- en greepuitsparing**
(E) with hole for ladle and for grip
(F) avec trou pour louche et pour poignée
(D) mit Löffel- und Griffaussparung

EURO	No.	Type GN
5,50	953.475	1/6
6,75	953.465	1/4
7,95	953.455	1/3
9,35	953.445	1/2
10,50	953.435	2/3
13,75	953.415	1/1

- (N) GASTRONORM DEKSEL - voorzien van een SILICONEN afdicht rand, welke zorgt voor een extra goede afsluiting van de gastronorm-bakken**

- (E) GASTRONORM FOODPAN COVER - siliconized rims for hermetic closing of gastronorm foodpans**
(F) COUVERCLE GASTRO - bordés par silicones pour une étanchéité extra ordinaire des bacs gastro
(D) DECKEL FÜR GASTRONORM-BEHÄLTER - Silikonisierte Ränder für Extra-abdichtung der Gastronorm-Behälter

EURO	No.	Type GN
19,50	953.525	1/4
22,50	953.555	1/3
26,75	953.545	1/2
28,50	953.535	2/3
38,25	953.515	1/1





(N) GASTRONORM DEKSEL - polycarbonaat, doorzichtig

- (E) GASTRONORM PAN COVER - polycarbonate, transparent
 (F) COUVERCLE POUR BAC GASTRONORME - polycarbonate, transparent
 (D) DECKEL FÜR GASTRONORMBEHÄLTER - Polycarbonat, klarsicht

No.	Type GN	EURO
953.096	1/9	1,95
953.066	1/6	2,60
953.046	1/4	2,90
953.036	1/3	3,25
953.026	1/2	4,40
953.016	1/1	7,65
953.006	2/1	27,00

- (N) met lepeluitsparing (F) avec trou pour louche
 (E) with hole for ladle (D) mit Löffelaussparung

No.	Type GN	EURO
953.095	1/9	1,95
953.065	1/6	2,90
953.045	1/4	3,15
953.035	1/3	3,45
953.025	1/2	4,50
953.015	1/1	7,95

(N) GASTRONORM DEKSEL - polycarbonaat, met siliconen afdichtrand

- (E) GASTRONORM PAN COVER - polycarbonate, with siliconized rims
 (F) COUVERCLE POUR BAC GASTRONORME - polycarbonate, avec bordés par silicones
 (D) DECKEL FÜR GASTRONORMBEHÄLTER - Polykarbonat, mit Silikon Dichtung

No.	Type GN	EURO
953.068	1/6	4,50
953.028	1/2	8,75
953.018	1/1	19,75

(N) GASTRONORM DEKSEL - polypropyleen, transparant

- (E) GASTRONORM PAN COVER - polypropylene, transparent
 (F) COUVERCLE POUR BAC GASTRONORME - polypropylène, transparent
 (D) DECKEL FÜR GASTRONORMBEHÄLTER - Polypropylen, transparant

No.	Type GN	EURO
853.887	1/9	1,10
853.877	1/6	1,15
853.867	1/4	1,40
853.857	1/3	1,65
853.847	1/2	1,95
853.837	1/1	3,45
853.827	2/1	17,50

(N) GASTRONORM DEKSEL - polycarbonaat, doorzichtig

- (E) GASTRONORM PAN COVER - polycarbonate, transparent
 (F) COUVERCLE POUR BAC GASTRONORME - polycarbonate, transparent
 (D) DECKEL FÜR GASTRONORMBEHÄLTER - Klarsicht-Polykarbonat

No.	Type GN	EURO
038.195	1/9	3,95
038.165	1/6	4,70
038.145	1/4	5,95
038.135	1/3	6,95
038.125	1/2	9,25
038.235	2/3	10,50
038.115	1/1	13,95

NEW!

Ⓝ **GASTRONORM SILICONEN RAND - bevestigd de deksel of folie met de gastronormbak voor transport of opslag**

ⓔ GASTRONORM SILICON BAND - attached the lid or foil with the gastronorm pan for safe transport or storage

ⓕ BANDE À SILICONE GASTRONORME - joint le couvercle ou feuille avec le bacs gastronome pour transport ou stockage

ⓓ GASTRONORM SILIKON-BAND - befestigen sie den deckel oder folie mit dem gastronorm behälter zum sicheren transport oder lagerung

ZWART/BLACK/NOIR/SCHWARZ

EURO	No.	Type GN
11,85	721.065	1/6
13,65	721.035	1/3
14,60	721.025	1/2
19,95	721.015	1/1

Ⓝ **GASTRONORM LEKROOSTER - roestvrijstaal, geschikt voor gastronormpannen**

ⓔ GASTRONORM DRIP TRAY - stainless steel, suitable for gastronorm pans

ⓕ ÉGOUTTOIR GASTRONORME - inox, performances pour bacs gastronormes

ⓓ GASTRONORM-ABTROPFROSTE - CNS, geeignet für gastronorm Behälter

EURO	No.	Type GN
5,20	953.585	1/3
8,25	953.565	1/2
11,95	953.595	2/3
13,95	953.575	1/1

Ⓝ **GASTRONORM INLEGROOSTER - verchromd, geschikt voor gastronormpannen**

ⓔ DRIP TRAY - chromed, suitable for gastronorm pans

ⓕ ÉGOUTTOIR - chromé, performances pour bacs gastronormes

ⓓ ABTROPFROST - chromiert, geeignet für gastronorm Behälter

EURO	No.	Type GN
2,25	125.020	1/3
3,95	125.021	1/2
5,50	125.022	1/1

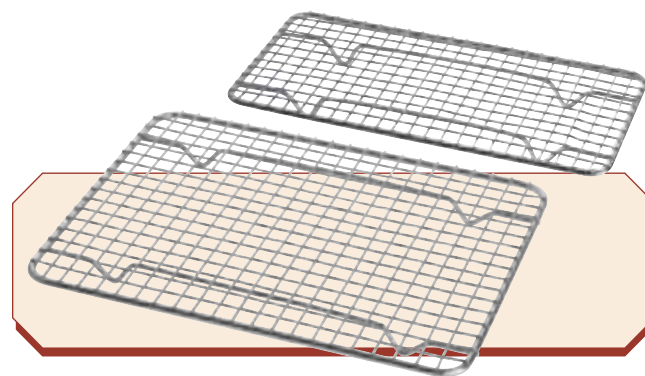
Ⓝ **GASTRONORM INLEGROOSTER - polycarbonaat, geschikt voor gastronormpannen**

ⓔ WIRE RACK - polycarbonate, suitable for gastronorm pans

ⓕ EGOUTTOIR - polycarbonate, performances pour bacs gastronormes

ⓓ ABTROPFROST - Polycarbonate, geeignet für gastronorm Behälter

EURO	No.	Type GN
1,60	953.067	1/6
1,75	953.047	1/4
2,20	953.037	1/3
3,50	953.027	1/2
6,00	953.017	1/1
14,00	953.007	2/1





(N) GASTRONORM SCHAAL - roestvrijstaal

- (E) GASTRONORM TRAY - stainless steel
- (F) BAC GASTRONORME - inox
- (D) GASTRONORM-SCHALE - CNS

No.	Type GN	mm	EURO
953.652	1/4	20(H)x265x162	4,25
953.653	1/4	40(H)x265x162	5,95
953.654	1/3	20(H)x325x176	4,95
953.655	1/3	40(H)x325x176	6,95
953.656	1/2	20(H)x325x265	6,95
953.657	1/2	40(H)x325x265	7,95
953.248	2/4	20(H)x530x162	10,75
953.247	2/4	40(H)x530x162	11,70
953.658	2/3	20(H)x354x325	8,95
953.659	2/3	40(H)x354x325	10,95
953.353	1/1	20(H)x530x325	11,50
953.354	1/1	40(H)x530x325	12,95
953.351	2/1	20(H)x650x530	24,75
953.352	2/1	40(H)x650x530	27,75

(N) GASTRONORM SCHAAL - roestvrijstaal, met vlakke rand, mat

- (E) GASTRONORM TRAY - stainless steel, flat edge, matt
- (F) BAC GASTRONORME - inox, bord plat, mat
- (D) GASTRONORM-SCHALE - CNS, Rand flach, mattiert

No.	Type GN	mm	EURO
953.311	1/1	20(H)x530x325	11,50
953.312	1/1	40(H)x530x325	12,95
953.313	1/1	65(H)x530x325	14,95
953.321	2/1	20(H)x650x530	23,95

(N) GASTRONORM OVENSCHAAL - geëmailleerd

- (E) GASTRONORM OVEN TRAY - enamelled
- (F) PLAQUE FOUR GASTRONORME - émaillée
- (D) GASTRONORM-BACKOFEN-PFANNE - emailliert

MODEL 1/1 GN - 530x325mm

No.	H mm	EURO
953.713	20	15,00
953.712	40	16,00
953.711	65	17,00

(N) GASTRONORM OVENSCHAAL - geëmailleerd

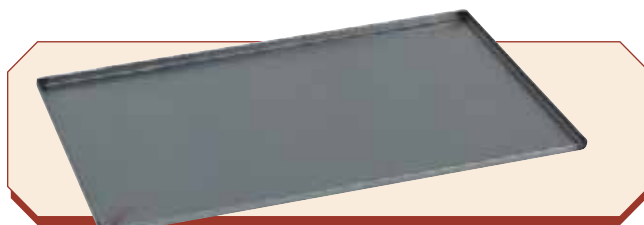
- (E) GASTRONORM OVEN TRAY - enamelled
- (F) PLAQUE FOUR GASTRONORME - émaillée
- (D) GASTRONORM-BACKOFEN-PFANNE - emailliert

No.	Type GN	mm	EURO
316.800	2/3	20(H)x354x325	23,50
316.801	2/3	40(H)x354x325	26,50
316.802	2/3	60(H)x354x325	28,50
316.803	1/1	20(H)x530x325	26,50
316.804	1/1	40(H)x530x325	28,75
316.805	1/1	60(H)x530x325	31,50
316.806	2/1	20(H)x650x530	38,00
316.807	2/1	40(H)x650x530	43,00
316.808	2/1	60(H)x650x530	47,00

(N) BAKPLAAT - plaatstaal

- (E) BAKING TRAY - stamped steel
 (F) PLAQUE DE FOUR - tôle d'acier
 (D) BACKBLECH - Stahlblech

EURO	No.	Type	mm
20,00	921.012	1/1 GN	12(H)x530x325
21,00	921.013	bakernorm	12(H)x600x400



(N) BAKPLAAT - aluminium

- (E) BAKING TRAY - aluminium
 (F) PLAQUE DE FOUR - aluminium
 (D) BACKBLECH - Aluminium

EURO	No.	Type	mm
37,50	596.311	1/1 GN	15(H)x530x325
26,50	596.321	bakernorm	20(H)x600x400



(N) BAKPLAAT - aluminium, geperforeerd

- (E) BAKING TRAY - aluminium, perforated
 (F) PLAQUE DE FOUR - aluminium, perforée
 (D) BACKBLECH - Aluminium, perforiert

EURO	No.	Type	mm
31,95	596.322		15(H)x600x400
43,00	596.323	teflon coated	15(H)x600x400



(N) BAKPLAAT - aluminium met teflon anti aanbaklaag, 1/1 gastronorm

- (E) BAKING TRAY - aluminium Teflon coated, 1/1 gastronorm
 (F) PLAQUE DE FOUR - aluminium avec intérieur Teflon, 1/1 gastronorm
 (D) BACKBLECH - Aluminium mit Teflon Antihafbeschichtung, 1/1 gastronorm

EURO	No.	Type	mm
33,00	729.116		20(H)x530x325
37,00	729.115		40(H)x530x325
43,50	729.114		65(H)x530x325

ALL NEW!

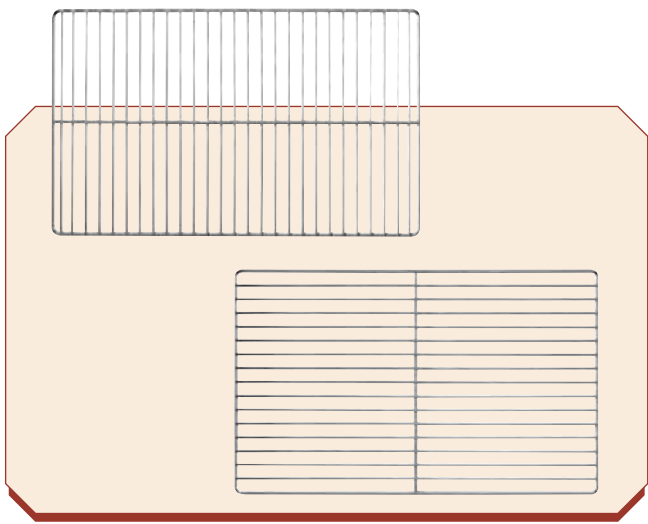


(N) BLINIS/EIERBAKPLAAT - aluminium met teflon anti aanbaklaag, 1/1 gastronorm

- (E) BLINIS/EGG BAKING TRAY - aluminium Teflon coated, 1/1 gastronorm
 (F) PLAQUE DE FOUR A BLINIS/OEUFS - aluminium avec intérieur Teflon, 1/1 gastronorm
 (D) BLINIS/EIERBACKBLECH - Aluminium mit Teflon Antihafbeschichtung, 1/1 gastronorm

EURO	No.	Type	mm
53,00	720.207		16(H)x530x325





(N) ROOSTER - verchromd, 1/1 gastronorm

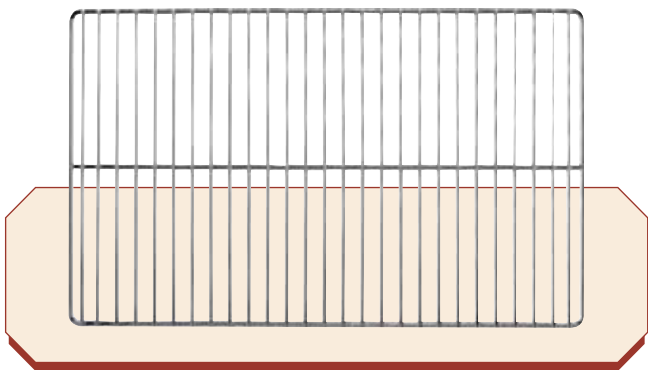
(E) WIRE RACK - chromed, 1/1 gastronorm

(F) GRILLE - chromée, 1/1 gastronorme

(D) BACKROST - verchromt, 1/1 Gastronorm

No.	mm	draad/wire/fil/Draht
958.011	530x325	kort /short/court/kurz
958.111	530x325	lang /long/long/lang

EURO
9,95
9,95



(N) ROOSTER - roestvrijstaal

(E) WIRE RACK - stainless steel

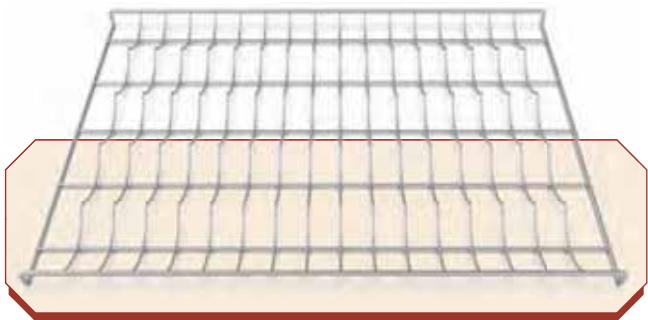
(F) GRILLE - inox

(D) BACKROST - CNS

No.	Type	mm
596.300	2/3 GN	354x325
596.309	1/1 GN	530x325
596.320*	bakerynorm	600x400

EURO
24,00
31,00
20,00

* **verchromd**/chromed/chromée/verchromt



(N) STOKBROOD ROOSTER - verchromd, gepatendeerd model voor optimaal bakresultaat

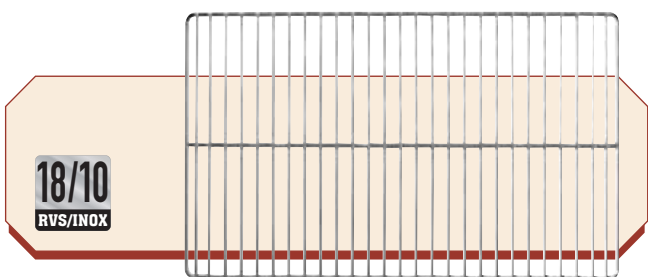
(E) WIRE RACK FOR FRENCH LOAVES - chromed, patented model for optimal baking results

(F) GRILLE POUR BAGUETTES - chromée, modèle breveté pour des résultats de la cuisson de pain optimaux

(D) BACKROST FÜR PARISER BROT - chromiertes, patentiertes Modell für optimale Backresultate

No.	Type	mm
596.326	bakerynorm	600x400

EURO
28,50



(N) ROOSTER - roestvrijstaal

(E) WIRE RACK - stainless steel

(F) GRILLE - inox

(D) BACKROST - CNS

No.	Type	mm
720.316	1/1 GN	530x325
720.317	2/1 GN	650x530
720.318	bakerynorm	600x400

EURO
11,25
19,95
14,25

(N) ROOSTER - rilsan, geschikt voor gebruik in koelkasten, koelvitines en diepvrieskasten

(E) WIRE RACK - plastified wire, suitable for refrigerators, refrigerated display cases and freezers

(F) GRILLE - en fil plastifié, performances élevées pour réfrigérateurs, vitrine réfrigérée et congélateurs

(D) ROSTE - rilsan, geeignet für Kühlschränke, Kühlvitrienen und Tiefgefrierschränke

No.	Type	mm
720.326	1/1 GN	530x325
720.327	2/1 GN	650x530

EURO
12,95
21,95

Polycarbonaat / Polycarbonate / Polykarbonat

- Ⓝ De CaterChef polycarbonaat GN bakken zijn helder transparant, bestand tegen temperaturen van -100°C tot +100°C en voorzien van maatverdeling. Absoluut smaak- en reukvrij. O.a. de deksels uit deze serie kunnen probleemloos in combinatie met de EMGA roestvrijstalen gastronormbakken gebruikt worden
- ⓔ The CaterChef transparent, polycarbonate gastronorm pans are resistant to temperatures of -100°C to +100°C and are graduated. Absolutely taste- and odourless. Without problem covers from this series can be used in combination with the EMGA stainless steel gastronorm pans
- ⓕ Les bacs alimentaires gastronorm de CaterChef en polycarbonate transparente sont résistants aux températures de -100°C jusqu'à +100°C et sont absolument sans goût et sans odeur. Sans problème les couvercle de cette série se laissent user combinés avec les bacs gastronormes inox de EMGA
- ⓓ Die CaterChef gastronorm Behälter aus Klarsicht-Polykarbonat sind temperaturbeständig von -100°C bis +100°C und sind absolut ohne Geschmack und Geruch. Die Deckel dieser Serie sind ohne Problem in Kombination mit den CNS-Behältern von EMGA zu gebrauchen

MODEL 1/9 GN - 176x108mm

EURO	No.	H mm	Lit.
2,40	953.090	65	0,6
2,75	953.091	100	1,0
1,95	953.095	1/9 deksel met lepeluitsparing cover notched/couvercle avec découpe-louche Deckel mit Löffelaussparung	
1,95	953.096	1/9 deksel/cover/couvercle/Deckel	

MODEL 1/6 GN - 176x162mm

EURO	No.	H mm	Lit.
3,25	953.064	65	1,0
3,45	953.063	100	1,5
4,40	953.062	150	2,3
5,25	953.061	200	3,2
2,90	953.065	1/6 deksel met lepeluitsparing cover notched/couvercle avec découpe-louche Deckel mit Löffelaussparung	
2,60	953.066	1/6 deksel/cover/couvercle/Deckel	
1,60	953.067	1/6 rooster/drain tray/égouttoir/Abtropfrost	

MODEL 1/4 GN - 265 x162mm

EURO	No.	H mm	Lit.
3,75	953.044	65	1,7
4,50	953.043	100	2,5
5,75	953.042	150	3,8
7,95	953.041	200	4,8
3,15	953.045	1/4 deksel met lepeluitsparing cover notched/couvercle avec découpe-louche Deckel mit Löffelaussparung	
2,90	953.046	1/4 deksel/cover/couvercle/Deckel	
1,75	953.047	1/4 rooster/drain tray/égouttoir/Abtropfrost	





MODEL 1/3 GN - 325x176mm

No.	H mm	Lit.	EURO
953.034	65	2,4	4,45
953.033	100	3,5	5,65
953.032	150	5,4	7,15
953.031	200	7,2	8,95
953.035	1/3 deksel met lepeluitsparing cover notched/couvercle avec découpe-louche Deckel mit Löffelaussparung		3,45
953.036	1/3 deksel/cover/couvercle/Deckel		3,25
953.037	1/3 rooster/drain tray/égouttoir/Abtropfrost		2,20

MODEL 1/2 GN - 325x265mm

No.	H mm	Lit.	EURO
953.024	65	4,0	5,45
953.023	100	6,0	6,95
953.022	150	9,2	9,20
953.021	200	12,0	10,95
953.025	1/2 deksel met lepeluitsparing cover notched/couvercle avec découpe-louche Deckel mit Löffelaussparung		4,50
953.026	1/2 deksel/cover/couvercle/Deckel		4,40
953.027	1/2 rooster/drain tray/égouttoir/Abtropfrost		3,50

MODEL 1/1 GN - 530x325mm

No.	H mm	Lit.	EURO
953.014	65	8,8	9,95
953.013	100	13,7	12,25
953.012	150	20,0	15,75
953.011	200	27,8	18,75
953.015	1/1 deksel met lepeluitsparing cover notched/couvercle avec découpe-louche Deckel mit Löffelaussparung		7,95
953.016	1/1 deksel/cover/couvercle/Deckel		7,65
953.017	1/1 rooster/drain tray/égouttoir/Abtropfrost		6,00

MODEL 2/1 GN - 650x530mm

No.	H mm	Lit.	EURO
953.001	150	43,0	47,50
953.002	200	58,0	53,00
953.006	2/1 deksel/cover/couvercle/Deckel		27,00
953.007	2/1 rooster/drain tray/égouttoir/Abtropfrost		14,00

(N) GASTRONORM DEKSEL - polycarbonaat, voorzien van een SILICONEN afdicht rand, welke zorgt voor een extra goede afsluiting van de gastronormbakken

(E) GASTRONORM PAN COVER - polycarbonate, siliconized rims for hermetic closing of gastronorm foodpans

(F) COUVERCLE POUR BACS GASTRONORME - polycarbonate, bordés par silicones pour une étanchéité extra ordinaire des bacs gastro

(D) DECKEL FÜR GASTRONORMBEHÄLTER - Polykarbonat, silikonisierte Ränder für Extra-Abdichtung der Gastronorm-Behälter

No.	Type GN	EURO
953.068	1/6	4,50
953.028	1/2	8,75
953.018	1/1	19,75



CaterChef[®]



- (N) Polycarbonaat Gastronombakken
- (E) Polycarbonate Gastronom Pans
- (F) Bacs Gastronorms en Polycarbonate
- (D) Polykarbonat-Gastronombehälter

ZWART - BLACK - NOIR - SCHWARZ

MODEL 1/9 GN - 176x108mm

EURO	No.	H mm	Lit.
2,40	853.090	65	0,81
2,75	853.091	100	1,25



MODEL 1/6 GN - 176x162mm

EURO	No.	H mm	Lit.
3,25	853.064	65	1,39
3,45	853.063	100	2,14
4,40	853.062	150	2,21



MODEL 1/4 GN - 265x162mm

EURO	No.	H mm	Lit.
3,75	853.044	65	2,10
4,50	853.043	100	3,24
5,75	853.042	150	4,80



MODEL 1/3 GN - 325x176mm

EURO	No.	H mm	Lit.
4,45	853.034	65	2,93
5,65	853.033	100	4,50
7,15	853.032	150	6,75
8,95	853.031	200	9,00



MODEL 1/2 GN - 325x265mm

EURO	No.	H mm	Lit.
5,45	853.024	65	4,68
6,95	853.023	100	7,20
9,20	853.022	150	10,80
10,95	853.021	200	14,40

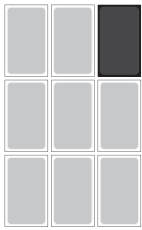


MODEL 1/1 GN - 530x325mm

EURO	No.	H mm	Lit.
9,95	853.014	65	9,75
12,25	853.013	100	15,00
15,75	853.012	150	22,50
18,75	853.011	200	30,00



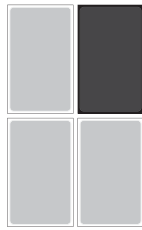
deksels + roosters zie pagina 256/257
 covers + drain tray see page 256/257
 couvercle + égouttoir page 256/257
 Deckels + Abtropfrostseite 256/257



1/9



1/6



1/4



1/3



1/2



2/3



1/1



Ⓝ **GASTRONORMBAKKEN** - polypropyleen, stapelbaar, van hoogwaardig kunststof, deze bakken verdragen temperaturen van **-30°C tot +100°C, absoluut reuk- en smaakvrij, bestand tegen de normale huishoudzuren, oliën en vetten**

ⓔ **GASTRONORM PANS** - polypropylene, stackable, made from high grade synthetic materials, and with a wide variety of uses, resistant to temperatures from **-30°C to +100°C**, food-friendly, and proof against fats or oils normally used in catering

ⓕ **BACS ALIMENTAIRES GASTRONORMES** - polypropylène, empilable, en plastique de qualité supérieure, irréprochable du point de vue physiologique à toutes les températures de **-30°C jusqu'à +100°C** et ils n'affectent nullement l'odeur et la saveur des aliments, ils résistent aux acides menagers, aux huiles et aux graisses

ⓓ **GASTRONORM-BEHÄLTER** - Polypropylen, stapelbar, aus hochwertigem Kunststoff hergestellt, in den Temperaturbereichen von **-30°C bis + 100°C** einwandfrei, absolut geruchs- und geschmacksneutral, resistent gegen Haushaltsäuren, Öle und Fette

No.	Type GN	mm	H mm	Lit.	EURO
038.191	1/9	176x109	100	0,90	4,30
038.162	1/6	176x162	100	1,50	5,85
038.161	1/6	176x162	150	2,25	6,20
038.163	1/6	176x162	200	3,00	6,95
038.142	1/4	265x162	100	2,50	7,70
038.141	1/4	265x162	150	4,00	8,60
038.132	1/3	325x176	100	3,75	8,75
038.131	1/3	325x176	150	5,50	9,95
038.133	1/3	325x176	200	7,25	10,45
038.123	1/2	325x265	100	6,00	15,95
038.122	1/2	325x265	150	9,25	16,85
038.121	1/2	325x265	200	12,25	17,45
038.233	2/3	354x325	100	8,75	18,50
038.231	2/3	354x325	200	17,25	21,00
038.113	1/1	530x325	100	13,50	21,00
038.112	1/1	530x325	150	20,50	23,00
038.111	1/1	530x325	200	27,00	25,00

Ⓝ **GASTRONORM DEKSEL** - polycarbonaat, doorzichtig

ⓔ **GASTRONORM PAN COVER** - polycarbonate, transparent

ⓕ **COUVERCLE POUR BAC GASTRONORME** - polycarbonate, transparent

ⓓ **DECKEL FÜR GASTRONORMBEHÄLTER** - Klarsicht-Polykarbonat

No.	Type GN	EURO
038.195	1/9	3,95
038.165	1/6	4,70
038.145	1/4	5,95
038.135	1/3	6,95
038.125	1/2	9,25
038.235	2/3	10,50
038.115	1/1	13,95

MAGNE-MICRO: MAX. 95°C
zonder deksel / without lid
sans couvercle / ohne Deckel



- (N) GASTRONORM VOEDSELDOZEN** - transparant polypropyleen., van 1/9 tot 2/1 gastronorm, luchtdicht afsluitbaar. Geschikt voor vriezer -40°C en magnetron +95°C (zonder deksel). Stapelbaar en met maatverdeling. Vaatwasmachine bestendig. Zijn absoluut smaak- en reukvrij. Deksls zijn verkrijgbaar in transparant, rood of blauw
- (E) GASTRONORM FOOD BOXES** - transparent polypropylene, dimensions from 1/9 to 2/1 gastronorm, airtight. Suitable for freezer -40°C and microwave + 95°C (without lid). Stackable and with graduation. Dishwasher safe. Are absolutely taste and odor free. Lids are available in transparent, red or blue
- (F) BOITE À ALIMENTS** - polypropylène transparent, en dimensions de 1/9 jusqu'à 2/1 gastronorm, fermeture étanche. Supporte des températures jusqu'à -40°C en surgélateur et +95°C dans un four à micro-ondes. Lavable en lave-vaisselle, empilable et gradué. Sont absolument sans goût et sans odeur. Les couvercles sont disponibles en transparent, rouge ou bleu
- (D) GASTRONORM LEBENSMITTLBEHÄLTER** - transparentes Polypropylen, In den Abmessungen von 1/9 bis 2/1 gastronorm, Luftdichtverschlussystem. Geeignet für Gefrierraum -40°C und Mikrowelle +95°C (ohne Deckel). Stapelbar und mit Masseinteilung. Spülmaschinenfest. Sind absolut geschmacks- und geruchsfrei. Deckel sind lieferbar in transparent, rot oder blau

MODEL 1/9 GN - 176x108mm

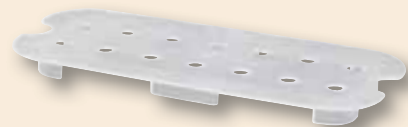
EURO	No.	H mm	Lit.
1,60	853.880	65	0,6
1,75	853.881	100	1,0
1,10	853.887	1/9 deksel transparant /cover transparent couvercle transparent/Deckel durchsichtig	
1,10	853.888	1/9 deksel rood /cover red couvercle rouge/Deckel rot	
1,10	853.889	1/9 deksel blauw /cover blue couvercle bleu/Deckel blau	

MODEL 1/6 GN - 176x162mm

EURO	No.	H mm	Lit.
1,75	853.870	65	1,0
1,95	853.871	100	1,5
2,15	853.872	150	2,2
3,75	853.873	200	3,1
1,15	853.877	1/6 deksel transparant /cover transparent couvercle transparent/Deckel durchsichtig	
1,15	853.878	1/6 deksel rood /cover red couvercle rouge/Deckel rot	
1,15	853.879	1/6 deksel blauw /cover blue couvercle bleu/Deckel blau	
1,20	953.875	1/6 rooster /drain tray/égouttoir/Abtropfrost	

MODEL 1/4 GN - 265x162mm

EURO	No.	H mm	Lit.
2,15	853.860	65	1,7
2,65	853.861	100	2,5
3,15	853.862	150	3,7
4,30	853.863	200	4,8
1,40	853.867	1/4 deksel transparant /cover transparent couvercle transparent/Deckel durchsichtig	
1,40	853.868	1/4 deksel rood /cover red couvercle rouge/Deckel rot	
1,40	853.869	1/4 deksel blauw /cover blue couvercle bleu/Deckel blau	
1,30	953.865	1/4 rooster /drain tray/égouttoir/Abtropfrost	




MODEL 1/3 GN - 325x176mm

No.	H mm	Lit.	EURO
853.850	65	2,4	2,75
853.851	100	3,5	3,25
853.852	150	5,3	3,50
853.853	200	7,0	4,35
853.857	1/3 deksel transparant/cover transparent couvercle transparent/Deckel durchsichtig		1,65
853.858	1/3 deksel rood/cover red couvercle rouge/Deckel rot		1,65
853.859	1/3 deksel blauw/cover blue couvercle bleu/Deckel blau		1,65
953.855	1/3 rooster/drain tray/égouttoir/Abtropfrost		1,60


MODEL 1/2 GN - 325x265mm

No.	H mm	Lit.	EURO
853.840	65	3,9	3,25
853.841	100	5,9	3,95
853.842	150	8,9	4,75
853.843	200	11,8	5,45
853.847	1/2 deksel transparant/cover transparent couvercle transparent/Deckel durchsichtig		1,95
853.848	1/2 deksel rood/cover red couvercle rouge/Deckel rot		1,95
853.849	1/2 deksel blauw/cover blue couvercle bleu/Deckel blau		1,95
953.845	1/2 rooster/drain tray/égouttoir/Abtropfrost		1,80


MODEL 1/1 GN - 530x325mm

No.	H mm	Lit.	EURO
853.830	65	8,8	6,50
853.831	100	13,0	7,45
853.832	150	19,5	8,50
853.833	200	26,0	10,25
853.837	1/1 deksel transparant/cover transparent couvercle transparent/Deckel durchsichtig		3,45
853.838	1/1 deksel rood/cover red couvercle rouge/Deckel rot		3,45
853.839	1/1 deksel blauw/cover blue couvercle bleu/Deckel blau		3,45
953.835	1/1 rooster/drain tray/égouttoir/Abtropfrost		3,25


MODEL 2/1 GN - 650x530mm

No.	H mm	Lit.	EURO
853.822	150	42,8	29,00
853.823	200	58,0	33,00
853.827	2/1 deksel transparant/cover transparent couvercle transparent/Deckel durchsichtig		17,50

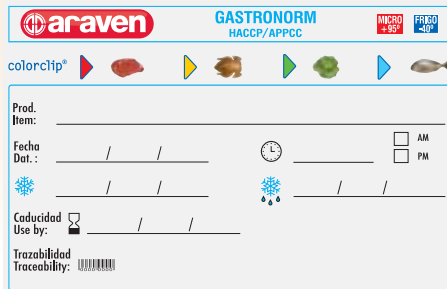


Ⓝ **GASTRONORM VOEDSELDOZEN - van 1/9 GN t/m 1/1 GN. Lichtdicht afsluitbaar door uniek dubbel afsluitsysteem. Geschikt voor vriezer -40°C en magnetron +95°C (zonder deksel). Vaatwasmachinebestendig. Wordt compleet geleverd met "COLORCLIP" product coderingsset volgens de HACCP normen (rood, geel, groen en blauw)**

ⓔ GASTRONORM FOOD BOXES - in dimensions from 1/9 GN till 1/1 GN., with special, airtight, double-edge, closing system. Boxes can resist temperatures of up to -40°C in a freezer and up to +95°C (without lid) in a microwave. Dishwasher-safe. Complete with "COLORCLIP" identificationset in accordance with the requirements of the HACCP regulations (red, yellow, green and blue)

ⓕ BOÎTES A ALIMENTS - en dimensions de 1/9 GN jusqu'à 1/1 GN. Avec système double pour fermeture, Supportent des températures jusqu'à -40°C en surgélateur et +95°C dans un four à micro-ondes. Lavable en lave-vaisselle. Avec set de système d'identification "COLORCLIP" (rouge, jaune, vert et bleu)

ⓓ GASTRONORM LEBENSMITTELBEHÄLTER - in den Abmessungen von 1/9 GN bis zu 1/1 GN., mit luftdichtem Doppelschlosssystem. Vertragen Temperaturen bis zu -40°C im Gefrierraum und bis zu +95°C im Mikrowellenofen (ohne Deckel). Spülmaschinenfest. Mit dem "COLORCLIP" indentifikationssystemset. Hergestellt nach Massgabe der geltenden Vorschriften HACCP (rot, gelb, grün und blau)



MODEL 1/9 GN - 176x108mm

EURO	No.	H mm	Lit.
3,25	962.394	65	0,6
3,90	962.393	100	1,0
4,25	962.392	150	1,5

MODEL 1/6 GN - 176x162mm

EURO	No.	H mm	Lit.
4,25	962.364	65	1,1
4,90	962.363	100	1,7
5,25	962.362	150	2,6

ANTI-ALLERGEEN

EURO	No.	H mm	Lit.
5,35	962.162	150	2,6

MODEL 1/4 GN - 265x162mm

EURO	No.	H mm	Lit.
4,95	962.344	65	1,8
5,65	962.343	100	2,8
6,30	962.342	150	4,3

ANTI-ALLERGEEN

EURO	No.	H mm	Lit.
6,90	962.142	150	4,3



1/9 GN



*962.162

1/6 GN



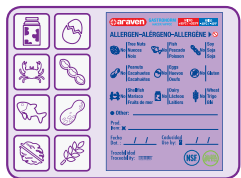
*962.142

1/4 GN



1/3 GN

*962.132



1/2 GN

*962.122



2/3 GN



1/1 GN



MODEL 1/3 GN - 325x176mm

No.	H mm	Lit.	EURO
962.334	65	2,5	6,25
962.333	100	4,0	8,35
962.332	150	6,0	9,25

ANTI-ALLERGEEN

No.	H mm	Lit.	EURO
962.132	150	6,0	10,25

MODEL 1/2 GN - 325x265mm

No.	H mm	Lit.	EURO
962.324	65	4,0	10,15
962.323	100	6,5	11,75
962.322	150	10,0	13,95
962.321	200	12,5	15,25

ANTI-ALLERGEEN

No.	H mm	Lit.	EURO
962.122	150	10,0	15,95

MODEL 2/3 GN - 354x325mm

No.	H mm	Lit.	EURO
962.232	150	13,5	17,45
962.231	200	19,0	18,25

MODEL 1/1 GN - 530x325mm

No.	H mm	Lit.	EURO
962.313	100	13	16,50
962.312	150	21	18,30
962.311	200	28	20,95

Ⓝ **STIFT - kleur zwart**

Ⓞ **MARKER - color black**

Ⓞ **FEUTRE - couleur noir**

Ⓞ **STIFT - Farbe schwarz**

No.		EURO
962.400	los/only/seul/allein	3,30
962.401	blister	3,50

Ⓝ GASTRONORM VOEDSELDOZEN - Luchtdicht afsluitbaar door uniek dubbel afsluitsysteem. Geschikt voor vriezer -40°C en magnetron +100°C (zonder deksel). Vaatwasmachinebestendig. Wordt compleet geleverd met produkt coderingsset volgens de HACCP normen (rood, geel, groen en blauw)

ⓔ GASTRONORM FOOD BOXES - With special, airtight, double-edge, closing system. Boxes can resist temperatures of up to -40°C in a freezer and up to +100°C (without lid) in a microwave. Dishwasher-safe. Complete with identification set in accordance with the requirements of the HACCP regulations (red, yellow, green and blue)

ⓕ BOÎTES A ALIMENTS - Avec système double pour fermeture. Supportent des températures jusqu'à -40°C en surgélateur et +100°C dans un four à micro-ondes. Lavable en lave-vaisselle. Avec set de système d'indentification conforme le normative HACCP (rouge, jaune, vert et bleu)

ⓓ GASTRONORM LEBENSMITTELBEHÄLTER - Mit luftdichtem Doppelverschlussystem. Vertragen Temperaturen bis zu -40°C im Gefrierraum und bis zu +100°C im Mikrowellenofen (ohne Deckel). Spülmaschinenfest. Mit Identifikationssystemset. Hergestellt nach Massgabe der geltenden Vorschriften HACCP (rot, gelb, grün und blau)



MODEL 1/9 GN - 176x108mm

EURO	No.	H mm	Lit.
2,95	600.330	65	0,6
3,25	600.340	100	1,0
3,45	600.350	150	1,5

MODEL 1/6 GN - 176x162mm

EURO	No.	H mm	Lit.
3,60	600.370	65	1,1
3,80	600.380	100	1,7
4,25	600.390	150	2,6

MODEL 1/4 GN - 265x162mm

EURO	No.	H mm	Lit.
4,35	600.400	65	1,8
4,50	600.410	100	2,8
4,95	600.420	150	4,3

MODEL 1/3 GN - 325x176mm

EURO	No.	H mm	Lit.
5,50	600.430	65	2,5
6,45	600.440	100	4,0
6,95	600.450	150	6,0

MODEL 1/2 GN - 325x265mm

EURO	No.	H mm	Lit.
9,35	600.470	100	6,5
10,95	600.480	150	10,0
11,95	600.490	200	12,5

MODEL 2/3 GN - 354x325mm

EURO	No.	H mm	Lit.
13,25	600.510	150	9
13,95	600.520	200	13

MODEL 1/1 GN - 530x325mm

EURO	No.	H mm	Lit.
12,95	600.530	100	13
13,95	600.540	150	21
15,25	600.550	200	28

STIFT/MARKER/FEUTRE/STIFT

EURO	No.	
4,75	600.600	per 3 stuks/pcs./Stk.



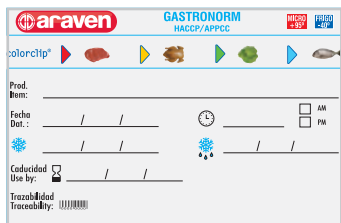
Ⓝ **GASTRONORM BAKKEN TRANSPARANT - Vervaardigd uit polycarbonaat. Veelzijdige en sterke voedselopslagcontainer in verschillende GastroNorm maten, voorzien van een permanent label welke herschrijfbaar is, de gastronorm bakken zijn stapelbaar en kunnen omgekeerd ook als deksel dienen. Inclusief deksel voorzien van een siliconen afdichtrand.**

ⓔ **GASTRONORM FOOD BOXES TRANSPARANT - Polycarbonate, in various Gastronorm dimensions. With a rewritable permanent label. Including a lid with a silicon seal for perfect preservation.**

ⓔ **BACS GASTRONORMES TRANSPARENTES - Polycarbonate, supportent des températures jusqu'à -40°C en surgélateur et +99°C dans un four à micro-ondes. Absolument sans goût et odeur, avec étiquette permanente à réutiliser, livrés avec couvercle bordes en silicones.**

ⓔ **GASTRONORM LEBENSMITTELBEHÄLTER - Polykarbonat, vertragen Temperaturen bis zu -40°C im Gefrierraum und bis zu +99°C im Mikrowellenofen (ohne Deckel). Mit ein ständig Etikett welch wieder beschreibbar ist. Inklusive ein Deckel mit siliconen Dichtkante.**

araven



1/6 GN



1/4 GN



1/3 GN



1/2 GN



1/1 GN



MODEL 1/6 GN - 176x162mm

No.	H mm	Lit.	EURO
962.464	65	1,1	8,95
962.463	100	1,5	9,75
962.462	150	2,6	10,45

MODEL 1/4 GN - 265x162mm

No.	H mm	Lit.	EURO
962.444	65	1,8	11,25
962.443	100	2,8	11,75
962.442	150	4,3	13,25

MODEL 1/3 GN - 325x176mm

No.	H mm	Lit.	EURO
962.434	65	2,5	12,50
962.433	100	4,0	13,25
962.432	150	6,0	15,50
962.431	200	7,8	17,50

MODEL 1/2 GN - 325x265mm

No.	H mm	Lit.	EURO
962.424	65	4,0	14,75
962.423	100	6,0	16,95
962.422	150	10,0	20,95
962.421	200	12,5	23,50

MODEL 1/1 GN - 530x325mm

No.	H mm	Lit.	EURO
962.414	65	9	24,25
962.413	100	13	28,50
962.412	150	21	34,50
962.411	200	28	37,50

STIFT/MARKER/FEUTRE/STIFT

No.	EURO
962.400 zwart/black/noir/schwarz	3,30
962.401 blister	3,50