

# GN BEHÄLTER

GN BEHÄLTER AUS EDELSTAHL

## Unverzichtbar

Die in einer professionellen Küche unverzichtbaren GN-Behälter aus Edelstahl sind vielseitig einsetzbar. Sie sind sowohl kälte- als auch hitzebeständig und eignen sich daher hervorragend zum Garen, Erwärmen, für das Wasserbad, den Transport von warmen oder kalten Speisen und zum schnellen Abkühlen. Sie werden auch zur Aufbewahrung und Lagerung sowie zur Präsentation verwendet.



Beständigkeit  
gegen  
Temperaturen von  
-40 °C bis +280 °C



## ERNÄHRUNG

AISI 304 ist ein austenitischer Stahl, der für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet ist. Er ist eines der besten Metalle für das Garen und den Transport von Lebensmitteln. Die Behälter sind so konstruiert, dass das Risiko einer Kontamination von Lebensmitteln gemäß der europäischen Verordnung 852/2004 so gering wie möglich gehalten wird.

## FESTIGKEIT

Die Behälter haben eine Dicke von 10/10 mm für die Modelle GN 2/1 und 8/10 mm für alle anderen Modelle. Diese Dicken wurden speziell entwickelt, um eine bessere Stoßfestigkeit zu gewährleisten und Formveränderungen während des Transports und der Handhabung zu vermeiden. Sehr gute Beständigkeit auch bei wiederholtem Erhitzen.

## BREITES SORTIMENT

Von der Größe GN 2/1 bis 1/9 mit Tiefen von 20 bis 200 mm. Wir bieten auch eine große Auswahl an Deckeln, Abtropfgittern und Einlegeböden, mit denen die Behälter optimal auf den Geräten positioniert werden können. Eine neue Produktreihe für das Sous-vide-Garen ist ebenfalls erhältlich.



## EDELSTAHLBEHÄLTER: EINE ALTERNATIVE ZU EINWEGSCHALEN?

Das EGalim-Gesetz fördert eine gesunde und nachhaltige Ernährung unter Berücksichtigung des physiologischen und ökologischen Wohlbefindens. Während einige Vorschriften bereits in Kraft sind, werden andere bald in Kraft treten. Ab dem 1. Januar 2025 ist die Verwendung von Lebensmittelbehältern aus Kunststoff zum Kochen, Erwärmen oder Servieren in der Schulverpflegung verboten. Neue Vorschriften, die die Akteure der Gemeinschaftsverpflegung ab sofort dazu verpflichten, alternative Lösungen zu finden.

Die bevorzugte Lösung besteht darin, Kunststoffe durch inerte und wiederverwendbare Behälter (Edelstahl, Glas) zu ersetzen, deren Unbedenklichkeit anerkannt ist.

## Norme EN 631.1

Die Norm EN 631.1 legt die Abmessungen von Behältern, Wannen, Gittern usw. fest. Diese werden für die Lagerung, Zubereitung, das Garen und den Transport innerhalb und außerhalb der Küche verwendet. Das Grundmodul GN 1/1 hat die Abmessungen 530 x 325 mm. Diese Norm ermöglicht es allen Akteuren der professionellen Gastronomie (Ausrüster, Anwender) Geräte verschiedener Marken zu verwenden, die kompatibel und austauschbar sind.



### • Recycling

Edelstahl ist eine umweltfreundliche Legierung. In Europa stammen mehr als 70 % des bei der Herstellung von Geräten verwendeten Edelstahls aus dem Recycling von Altmaterialien.

### • Korrosionsbeständigkeit

Die Tournus-Behälter werden aus lebensmittelechtem Edelstahl hergestellt. Sie bieten eine ausgezeichnete Korrosionsbeständigkeit. Nach dem Stanzen werden die Behälter einer Glühbehandlung bei einer Temperatur von über 1000 °C unterzogen, gefolgt von Beizen, Passivieren und Waschen, um die Beständigkeit insbesondere gegen Lochfraßkorrosion weiter zu verbessern. Je häufiger Edelstahl verwendet wird, desto korrosionsbeständiger wird er, da seine schützende Chromoxidschicht durch den wiederholten Gebrauch verstärkt wird.

### • Sicherheit bei der Verwendung

Das Schleifen erfolgt durch Roboter, die dafür sorgen, dass keine scharfen Kanten entstehen. Einfaches Greifen der Behälter: bei der Handhabung (Trennen der Behälter, Entnahme aus dem Ofen, Transportwagen usw.) im Wasserbad.

### • Hygiene

Sorgfältige Verarbeitung für eine homogene Oberflächenoptik. Die geringe Oberflächenrauheit ermöglicht eine einfache Reinigung. Spülmaschinen- und waschmaschinenfest. Hinweis: Ein neues Becken sollte vor dem ersten Gebrauch immer gereinigt werden.

### • Stapelbare Behälter

Die leicht konische Form mit einer Schulter ermöglicht eine optimierte Lagerung ohne Gefahr des Verkantens.

# Behälter ohne Henkel

## ZUBEHÖR



GN 2/1



GN 1/1



GN 2/3

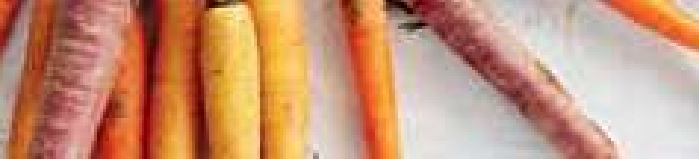


GN 1/2



Bezeichnung	Tiefe (mm)	Fassungsvermögen (Liter)	Art.-Nr.
Edelstahlbehälter GN 2/1 650×530 mm	20	6,5	<a href="#">803 801</a>
Edelstahlbehälter GN 2/1 650×530 mm	40	12	<a href="#">803 802</a>
Edelstahlbehälter GN 2/1 650×530 mm	65	18	<a href="#">803 804</a>
Edelstahlbehälter GN 2/1 650×530 mm	100	30	<a href="#">803 805</a>
Edelstahlbehälter GN 2/1 650×530 mm	150	42	<a href="#">803 806</a>
Edelstahlbehälter GN 2/1 650×530 mm	200	58	<a href="#">803 807</a>
Edelstahlbehälter GN 1/1 530×325 mm	20	3	<a href="#">803 811</a>
Edelstahlbehälter GN 1/1 530×325 mm	40	5	<a href="#">803 812</a>
Edelstahlbehälter GN 1/1 530×325 mm	55	7,5	<a href="#">803 813</a>
Edelstahlbehälter GN 1/1 530×325 mm	65	8,5	<a href="#">803 814</a>
Edelstahlbehälter GN 1/1 530×325 mm	100	13	<a href="#">803 815</a>
Edelstahlbehälter GN 1/1 530×325 mm	150	20	<a href="#">803 816</a>
Edelstahlbehälter GN 1/1 530×325 mm	200	27	<a href="#">803 817</a>
Edelstahlbehälter GN 2/3 354×325 mm	20	1,5	<a href="#">803 821</a>
Edelstahlbehälter GN 2/3 354×325 mm	40	3,5	<a href="#">803 822</a>
Edelstahlbehälter GN 2/3 354×325 mm	65	5,5	<a href="#">803 824</a>
Edelstahlbehälter GN 2/3 354×325 mm	100	9	<a href="#">803 825</a>
Edelstahlbehälter GN 2/3 354×325 mm	150	13	<a href="#">803 826</a>
Edelstahlbehälter GN 2/3 354×325 mm	200	17	<a href="#">803 827</a>
Edelstahlbehälter GN 1/2 325×265 mm	20	1	<a href="#">803 831</a>
Edelstahlbehälter GN 1/2 325×265 mm	40	2,5	<a href="#">803 832</a>
Edelstahlbehälter Bac inox GN 1/2 325×265 mm	55	3,5	<a href="#">803 833</a>
Edelstahlbehälter GN 1/2 325×265 mm	65	4	<a href="#">803 834</a>
Edelstahlbehälter GN 1/2 325×265 mm	100	6	<a href="#">803 835</a>
Edelstahlbehälter GN 1/2 325×265 mm	150	9	<a href="#">803 836</a>
Edelstahlbehälter GN 1/2 325×265 mm	200	12	<a href="#">803 837</a>





## Behälter ohne Griffe



GN 1/3



GN 1/4



GN 1/6



GN 1/9

Bezeichnung	Tiefe (mm)	Fassungsvermögen (Liter)	Art.-Nr.
Edelstahlbehälter GN 1/3 325×176 mm	55	1,5	803 843
Edelstahlbehälter GN 1/3 325×176 mm	65	2	<a href="#">803 844</a>
Edelstahlbehälter GN 1/3 325×176 mm	100	3,5	<a href="#">803 845</a>
Edelstahlbehälter GN 1/3 325×176 mm	150	5	<a href="#">803 846</a>
Edelstahlbehälter GN 1/4 265×162 mm	200	7	<a href="#">803 847</a>
Edelstahlbehälter GN 1/4 265×162 mm	65	1,5	<a href="#">803 854</a>
Edelstahlbehälter GN 1/4 265×162 mm	100	2,5	<a href="#">803 855</a>
Edelstahlbehälter GN 1/4 265×162 mm	150	3,5	<a href="#">803 856</a>
Edelstahlbehälter GN 1/6 176×162 mm	200	4,5	<a href="#">803 857</a>
Edelstahlbehälter GN 1/6 176×162 mm	65	1	<a href="#">803 864</a>
Edelstahlbehälter GN 1/6 176×162 mm	100	1,5	<a href="#">803 865</a>
Edelstahlbehälter GN 1/9 176×108 mm	150	2,5	<a href="#">803 866</a>
Edelstahlbehälter GN 1/9 176×108 mm	65	0,6	<a href="#">803 894</a>
Edelstahlbehälter GN 1/9 176×108 mm	100	0,8	<a href="#">803 895</a>

## ELEMENT-Behälter SOLIDE. FUNKTIONAL. ESSENZIELL.

Wie die neuen ELEMENT-Tische sind auch die ELEMENT-Edelstahlbehälter eine Alternative zum Standardsortiment mit sehr wettbewerbsfähigen Preisen. Die Dicke der ELEMENT-Edelstahlbehälter variiert zwischen 0,5 und 0,7 mm gegenüber 0,8 mm bei den gleichen Behältern aus dem Standardsortiment.

Die Edelstahlbehälter der ELEMENT-Reihe eignen sich besonders für den Transport und die Handhabung von Mahlzeiten, insbesondere zwischen Großküchen und Satellitenküchen. Die leichteren Behälter erleichtern das Handling und verringern die Belastung für das Personal erheblich und tragen dazu bei, das Risiko von Muskel- Skelett-Erkrankungen zu reduzieren.

Bezeichnung	Tiefe (mm)	Fassungsvermögen (Liter)	Art.-Nr.
Edelstahlbehälter ELEMENT GN 1/1	55	7,5	<a href="#">803 713</a>
Edelstahlbehälter ELEMENT GN 1/1	65	8,5	<a href="#">803 714</a>
Edelstahlbehälter ELEMENT GN 1/1	100	13	<a href="#">803 715</a>
Deckel für Edelstahlbehälter ELEMENT GN 1/1			<a href="#">803 718</a>
Edelstahl-Deckel ELEMENT GN 1/1 ohne Griff			<a href="#">803 719</a>
Edelstahlbehälter ELEMENT GN 1/2	55	3,5	<a href="#">803 733</a>
Edelstahlbehälter ELEMENT GN 1/2	65	4	<a href="#">803 734</a>
Edelstahlbehälter ELEMENT GN 1/2	100	6	<a href="#">803 735</a>
Deckel für Edelstahlbehälter ELEMENT GN 1/2			<a href="#">803 738</a>
Edelstahl-Deckel ELEMENT GN 1/2 ohne Griff			<a href="#">803 739</a>
Edelstahlbehälter ELEMENT GN 1/3	55	1,5	<a href="#">803 743</a>
Edelstahlbehälter ELEMENT GN 1/3	65	2	<a href="#">803 744</a>
Edelstahlbehälter ELEMENT GN 1/3	100	3,5	<a href="#">803 745</a>
Deckel für Edelstahlbehälter ELEMENT GN 1/3			<a href="#">803 748</a>
Edelstahl-Deckel ELEMENT GN 1/3 ohne Griff			<a href="#">803 749</a>

**ELEMENT**  
SOLIDE. FUNKTIONAL. ESSENZIELL.





Deckel mit Griff



Stapelbarer Deckel



Deckel mit Aussparungen für feste Griffe



Deckel mit Einkerbung für Schöpfkelle



Wasserdichter Deckel (Vakuum)



Abtropfgestell



Bratplatte



Steg für GN Behälter

## Edelstahldeckel

Deckel	Mit Griff	Ohne Griff stapelbar	Mit Aussparung für GN Schalen mit starrem Griff oder Fallgriff	Mit Aussparung für Schöpfkelle	Wasserdicht
	Art.-Nr.	Art.-Nr.	Art.-Nr.	Art.-Nr.	Art.-Nr.
GN 1/1	<u>803 810</u>	<u>803 819</u>	<u>833 810</u>	<u>843 810</u>	<u>803 880</u>
GN 2/3	<u>803 820</u>	<u>803 829</u>	<u>833 820</u>	<u>843 820</u>	
GN 1/2	<u>803 830</u>	<u>803 839</u>	<u>833 830</u>	<u>843 830</u>	<u>803 882</u>
GN 1/3	<u>803 840</u>	<u>803 849</u>	<u>833 840</u>	<u>843 840</u>	<u>803 883</u>
GN 1/4	<u>803 850</u>	<u>803 859</u>	<u>833 850</u>	<u>843 850</u>	<u>803 884</u>
GN 1/6	<u>803 860</u>	<u>803 869</u>	<u>833 860</u>	<u>843 860</u>	
GN 1/9	<u>803 890</u>	<u>803 899</u>			



## Abtropfschalen - Bratplatte Steg für GN Behälter

Bezeichnung	Art.-Nr.
Abtropfgestell für Edelstahlbehälter GN 2/1	<u>803 808</u>
Abtropfgestell für Edelstahlbehälter GN 1/1	<u>803 818</u>
Abtropfgestell für Edelstahlbehälter GN 2/3	<u>803 828</u>
Abtropfgestell für Edelstahlbehälter GN 1/2	<u>803 838</u>
Bratplatte GN 1/1, Tiefe 55 mm, Dicke 1,5 mm	<u>903 813</u>
Steg für GN Behälter, Länge 530 mm nur für GN-Behälter*	<u>803 954</u>
Steg für GN Behälter, Länge 325 mm nur für GN-Behälter*	<u>803 955</u>



## Gelochte Edelstahlbehälter

Gelochte Behälter am Boden und an den Seiten ab einer Tiefe von 100 mm.

Bezeichnung	Tiefe (mm)	Ohne Griff	Mit umklappbaren Griffen
		Art.-Nr.	Art.-Nr.
Edelstahlbehälter GN 2/1 650×530 mm	65	<u>803 904</u>	<u>823 904</u>
Edelstahlbehälter GN 2/1 650×530 mm	100	<u>803 905</u>	<u>823 905</u>
Edelstahlbehälter GN 2/1 650×530 mm	150	<u>803 906</u>	<u>823 906</u>
Edelstahlbehälter GN 2/1 650×530 mm	200	<u>803 907</u>	<u>823 907</u>
Edelstahlbehälter GN 1/1 530×325 mm	40	<u>803 912</u>	<u>823 912</u>
Edelstahlbehälter GN 1/1 530×325 mm	55	<u>803 913</u>	<u>823 913</u>
Edelstahlbehälter GN 1/1 530×325 mm	65	<u>803 914</u>	<u>823 914</u>
Edelstahlbehälter GN 1/1 530×325 mm	100	<u>803 915</u>	<u>823 915</u>
Edelstahlbehälter GN 1/1 530×325 mm	150	<u>803 916</u>	<u>823 916</u>
Edelstahlbehälter GN 1/1 530×325 mm	200	<u>803 917</u>	<u>823 917</u>
Edelstahlbehälter GN 2/3 354×325 mm	65	<u>803 924</u>	<u>823 924</u>
Edelstahlbehälter GN 2/3 354×325 mm	100	<u>803 925</u>	<u>823 925</u>
Edelstahlbehälter GN 2/3 354×325 mm	150	<u>803 926</u>	<u>823 926</u>
Edelstahlbehälter GN 2/3 354×325 mm	200	<u>803 927</u>	<u>823 927</u>
Edelstahlbehälter GN 1/2 325×265 mm	65	<u>803 934</u>	<u>823 934</u>
Edelstahlbehälter GN 1/2 325×265 mm	100	<u>803 935</u>	<u>823 935</u>
Edelstahlbehälter GN 1/2 325×265 mm	150	<u>803 936</u>	<u>823 936</u>
Edelstahlbehälter GN 1/2 325×265 mm	200	<u>803 937</u>	<u>823 937</u>



Gelochter Behälter



Umklappbarer Griff



# Edelstahlbehälter mit Griff



Starrer Griff



Fallgriff



Klappgriff

Edelstahlbehälter	Tiefe (mm)	Starrer Griff	Fallgriff	Klappgriff
		Art.-Nr.	Art.-Nr.	Art.-Nr.
GN 2/1 650x530 mm	20	<a href="#">813 801</a>		
GN 2/1 650x530 mm	40	<a href="#">813 802</a>		
GN 2/1 650x530 mm	65	<a href="#">813 804</a>	<a href="#">853 804</a>	<a href="#">823 804</a>
GN 2/1 650x530 mm	100	<a href="#">813 805</a>	<a href="#">853 805</a>	<a href="#">823 805</a>
GN 2/1 650x530 mm	150	<a href="#">813 806</a>	<a href="#">853 806</a>	<a href="#">823 806</a>
GN 2/1 650x530 mm	200	<a href="#">813 807</a>	<a href="#">853 807</a>	<a href="#">823 807</a>
GN 1/1 530x325 mm	20	<a href="#">813 811</a>		
GN 1/1 530x325 mm	40	<a href="#">813 812</a>		
GN 1/1 530x325 mm	55	<a href="#">813 813</a>		
GN 1/1 530x325 mm	65	<a href="#">813 814</a>	<a href="#">853 814</a>	<a href="#">823 814</a>
GN 1/1 530x325 mm	100	<a href="#">813 815</a>	<a href="#">853 815</a>	<a href="#">823 815</a>
GN 1/1 530x325 mm	150	<a href="#">813 816</a>	<a href="#">853 816</a>	<a href="#">823 816</a>
GN 1/1 530x325 mm	200	<a href="#">813 817</a>	<a href="#">853 817</a>	<a href="#">823 817</a>
GN 2/3 354x325 mm	20	<a href="#">813 821</a>		
GN 2/3 354x325 mm	40	<a href="#">813 822</a>		
GN 2/3 354x325 mm	65	<a href="#">813 824</a>	<a href="#">853 824</a>	
GN 2/3 354x325 mm	100	<a href="#">813 825</a>	<a href="#">853 825</a>	
GN 2/3 354x325 mm	150	<a href="#">813 826</a>	<a href="#">853 826</a>	
GN 2/3 354x325 mm	200	<a href="#">813 827</a>	<a href="#">853 827</a>	
GN 1/2 325x265 mm	20	<a href="#">813 831</a>		
GN 1/2 325x265 mm	40	<a href="#">813 832</a>		
GN 1/2 325x265 mm	55	<a href="#">813 833</a>		
GN 1/2 325x265 mm	65	<a href="#">813 834</a>	<a href="#">853 834</a>	
GN 1/2 325x265 mm	100	<a href="#">813 835</a>	<a href="#">853 835</a>	
GN 1/2 325x265 mm	150	<a href="#">813 836</a>	<a href="#">853 836</a>	
GN 1/2 325x265 mm	200	<a href="#">813 837</a>	<a href="#">853 837</a>	
GN 1/3 325x176 mm	65	<a href="#">813 844</a>	<a href="#">853 844</a>	
GN 1/3 325x176 mm	100	<a href="#">813 845</a>	<a href="#">853 845</a>	
GN 1/3 325x176 mm	150	<a href="#">813 846</a>	<a href="#">853 846</a>	
GN 1/3 325x176 mm	200	<a href="#">813 847</a>	<a href="#">853 847</a>	
GN 1/4 265x162 mm	65	<a href="#">813 854</a>	<a href="#">853 854</a>	
GN 1/4 265x162 mm	100	<a href="#">813 855</a>	<a href="#">853 855</a>	
GN 1/4 265x162 mm	150	<a href="#">813 856</a>	<a href="#">853 856</a>	
GN 1/4 265x162 mm	200	<a href="#">813 857</a>	<a href="#">853 857</a>	
GN 1/6 176x162 mm	65	<a href="#">813 864</a>	<a href="#">853 864</a>	
GN 1/6 176x162 mm	100	<a href="#">813 865</a>	<a href="#">853 865</a>	
GN 1/6 176x162 mm	150	<a href="#">813 866</a>	<a href="#">853 866</a>	

# GN Behälter für Vakuum



803 791



803 793



Eine Serie von Edelstahlbehältern geeignet für das Niedertemperaturgaren und die Vakuumaufbewahrung von Lebensmitteln. Unsere Behälter garantieren:

- Widerstand gegen Verformung, der sich sowohl aus Nutzung als auch aus dem durch Luftabsaugung erzeugten Unterdruck ergibt, der die Vakuumdichtung beeinträchtigen könnte,
- Zuverlässigkeit in Bezug auf die Freisetzung migrierender Substanzen in Übereinstimmung mit den neuesten europäischen Vorschriften,
- Eine leichtere Reinigung dank einer perfekten Oberflächenbeschaffenheit.

Bezeichnung	Tiefe (mm)	Gewicht (kg)	Art.-Nr.
GN 1/1 530×325 mm	100	2,11	<u>803 755</u>
GN 1/1 530×325 mm	150	3,13	<u>803 756</u>
GN 1/1 530×325 mm	200	3,87	<u>803 757</u>
GN 1/2 325×265 mm	100	1,15	<u>803 765</u>
GN 1/2 325×265 mm	150	1,55	<u>803 766</u>
GN 1/3 325×176 mm	100	0,86	<u>803 775</u>
GN 1/3 325×176 mm	150	1,14	<u>803 776</u>

## Deckel für Vakuumbehälter

Bezeichnung	Gewicht (kg)	Art.-Nr.
Deckel aus Edelstahl für GN 1/1 Behälter	2,23	<u>803 791</u>
Deckel aus Edelstahl für GN 1/2 Behälter	0,90	<u>803 792</u>
Tritan-Deckel für GN-Behälter 1/3*	0,50	<u>803 793</u>

## Standardventile (Einzelteile)

Bezeichnung	Art.-Nr.
Ventil für Edelstahldeckel	<u>224 965</u>
Ventil für Tritan-Deckel	<u>224 966</u>

