



BACS GASTRONORME

GN PANS

LES BACS GASTRONORME

Inox

Copolyester sans Bisphénol A

Polypropylène

Pages

244 à 253

254 à 259

260 à 263

GN PANS

Stainless-steel

Copolyester BPA free

Polypropylene



Les indispensables de la cuisson verticale !

Une gamme complète de bacs pleins ou perforés (pour la cuisson vapeur et l'égouttage en cuvier), sans ou avec anses (fixes, panier, escamotables) et de couvercles conformes à la norme EN 631.1 et compatibles avec tous les supports conformes à la norme EN 631.2 (fours, chariots...).

The essentials for vertical cooking!

A complete line of full or perforated trays (for steam cooking and tub draining), with or without handle (fixed, basket, retractable) and lids which are compliant with standard EN 631.1 and compatible with all equipment as per standard EN 631.2 (ovens, carts, etc.).

NF Food Hygiene Certification.*



Recyclable à 100% en fin de vie.

Fully recyclable at end of life



Pour vos devis

Pour faciliter l'établissement de vos devis, nous vous précisons que :

- * 1 GN 1/1 H 40 mm correspond approximativement à 15 rations
- * 1 GN 1/1 H 55 mm correspond approximativement à 20 rations
- * 1 GN 1/1 H 65 mm correspond approximativement à 30 rations
- * 1 GN 1/1 H 100 mm correspond approximativement à 40 rations
- * 1 GN 1/1 H 150 mm correspond approximativement à 60 rations
- * 1 GN 1/1 H 200 mm correspond approximativement à 80 rations

For your quotations

To assist you in quoting, please note that :

- * a 1/1 container, 40 mm deep corresponds to approximately 15 portions
- * a 1/1 container, 55 mm deep corresponds to approximately 20 portions
- * a 1/1 container, 65 mm deep corresponds to approximately 30 portions
- * a 1/1 container, 100 mm deep corresponds to approximately 40 portions
- * a 1/1 container, 150 mm deep corresponds to approximately 60 portions
- * a 1/1 container, 200 mm deep corresponds to approximately 80 portions

* NF avec couvercles sans encoche et sans poignée réf. 7477

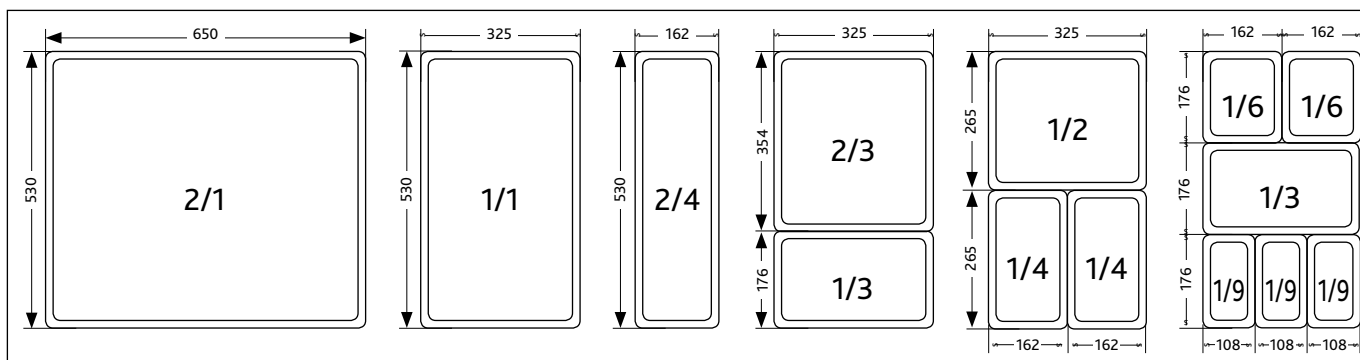
* NF approved with lid without notch or handle, ref. 7477

LES AVANTAGES PRODUIT

- **Résistance**
 - Coins et bords renforcés pour réduire les déformations en cas de chutes ou de chocs divers.
 - Durée de vie optimisée (épaisseur 7/10^e à 8/10^e).
- **Manutention**
 - Coins résistants : réduction des problèmes de manutention sur les chariots à glissières et dans les fours.
 - Moins d'efforts lors des manipulations en charge : poids limité.
- **Hygiène**
 - Pas de contact avec les aliments lors des manipulations en bain-marie : hauteur adaptée des bords.
 - Facilité de nettoyage : en plonge comme en laverie automatique.
- **Stockage**
 - Suppression des problèmes d'empilage au stockage (ex. : pas de blocage, gain de place) : forme avec gerbeur.
- **Ergonomie et design**
 - Facilité de préhension des bacs : lors des manipulations (séparation des bacs, sortie de four, chariots...), en bain-marie.
 - Esthétique optimisée pour les selfs : design de la nervure.

TOP FEATURES

- **Resistance**
 - Reinforced corners and edges to reduce buckling in the event of falls or impacts.
 - Optimized life-time (thickness from 7/10th to 8/10th).
- **Handling**
 - Reinforced corners : remove the handling problems with racking trolleys and in ovens.
 - Less effort when handling loaded: limited weight.
- **Hygiene**
 - No contact with food when handling in bain-marie: adapted edge height.
 - Easy to clean: by submersion such as in automatic washers.
- **Storage**
 - Removes stacking problems in storage (e.g.: no sticking, space saving) : upright shape with stacker.
- **Ergonomics and design**
 - Easy grip of containers: when handling (separation of containers, coming out of the oven, trolleys etc.), in bain-marie.
 - Optimized aesthetics for self-serve restaurants: design of the rib.



CONSEILS D'UTILISATION / USAGE

Utilisation / Utilisation	Bacs acier inoxydable Stainless-steel containers	Bacs copolyester Alto+ Alto Copolyester containers	Bacs copolyester Cristal+ Cristal+ Copolyester containers	Bacs polypropylène Polypropylene containers
Conservation/stockage Storage	xxx	xxx	xxx	xxx
Bain-marie Bain-marie	xxx	x	0	0
Réchauffage Re-heating	xxx	x (maxi 135°C*)	x (maxi 90°C)*	x (maxi 100°C)
Cuisson Cooking	xxx	0	0	0
Four micro-ondes Micro-wave ovens	A vérifier en fonction du four Check oven instructions	xxx	x	xxx
Manutention Handling	xx	xxx	xxx	xxx
Transport liaison froide Transportation in cold transfer	xxx	xxx	xxx	xxx
Transport liaison chaude Transportation in hot transfer	xxx	xx (maxi 135 °C*)	0	x (maxi 100 °C)
Présentation Presentation	xx	xxx	xxx	x
Refroidissement rapide Blast chilling	xxx	xxx	xxx	xxx
Durabilité Durability	xxx	xxx	xxx	xx

* : Gamme "Alto" : tenue jusqu'à 135° C, gamme "Cristal+" : tenue jusqu'à 90° C.

0 Déconseillé
x Adapté
xx Bien adapté
xxx Très bien adapté

* : "Alto" range : temperature up to 135°C, "Cristal+" range : up to 90° C.

0 Not recommended
x Suitable
xx Very suitable
xxx Ideal

BACS GASTRONORME INOX STAINLESS-STEEL GN PANS

BACS PLEINS PLAIN CONTAINERS

Manutentionner les bacs GN 2/1 de profondeurs supérieures à 100 mm sur cuiviers (*) plutôt que sur chariots à glissières pour des raisons de sécurité et d'ergonomie (poids, risque de chutes) (*voir pages 207 à 209).

GN 2/1 containers deeper than 100 mm should not be used on racking trolleys for reasons of safety and ergonomics (weight, risk of falling). It is recommended that they are handled on container trolleys (see pages 207 to 209).



GN 2/1



BAC PLEIN SANS ANSE - GN 2/1 CONTAINER WITHOUT HANDLE - GN 2/1

H mm	C litre	Code	Prix HT
20	6,5	740002	
40	12	740004	
55	16,5	740005	
65	19	740006	
100	29	740010	
150	43	740015	
200	58	740020	



GN 2/1



Position des anses
Handles position



BAC PLEIN ANSES ESCAMOTABLES - GN 2/1 CONTAINER WITH RETRACTABLE HANDLES - GN 2/1

H mm	C litre	Code	Prix HT
100	29	740310	
150	43	740315	
200	58	740320	



GN 1/1



BAC PLEIN SANS ANSE - GN 1/1 CONTAINER WITHOUT HANDLE - GN 1/1

H mm	C litre	Code	Prix HT
20	3	741002	
40	5,8	741004	
55	6,7	741005	
65	9	741006	
100	13,5	741010	
150	20	741015	
200	28	741020	



GN 1/1



Position des anses
Handles position



BAC PLEIN ANSES FIXES - GN 1/1 CONTAINER WITH FIXED HANDLES - GN 1/1

H mm	C litre	Code	Prix HT
100	13,5	741110	
150	20	741115	

BAC PLEIN ANSES PANIER - GN 1/1
CONTAINER WITH SIDE HANDLES - GN 1/1

H mm	C litre	Code	Prix HT
100	13,5	741210	
150	20	741215	
200	28	741220	



GN 1/1



Position des anses
Handles position



BAC PLEIN ANSES ESCAMOTABLES - GN 1/1
CONTAINER WITH RETRACTABLE HANDLES - GN 1/1

H mm	C litre	Code	Prix HT
55	6,7	741305	
65	9	741306	
100	13,5	741310	
150	20	741315	
200	28	741320	



GN 1/1



Position des anses
Handles position



BAC PLEIN SANS ANSE - GN 2/3
CONTAINER WITHOUT HANDLE - GN 2/3

H mm	C litre	Code	Prix HT
40	3,5	742004	
65	5,5	742006	
100	8,7	742010	
150	13	742015	
200	16,7	742020	



GN 2/3



BAC PLEIN SANS ANSE - GN 1/2
CONTAINER WITHOUT HANDLE - GN 1/2

H mm	C litre	Code	Prix HT
20	1,2	743002	
40	2,5	743004	
55	3,3	743005	
65	4	743006	
100	6,2	743010	
150	9	743015	
200	12	743020	



GN 1/2



BAC PLEIN ANSES ESCAMOTABLES - GN 1/2
CONTAINER WITH RETRACTABLE HANDLES - GN 1/2

H mm	C litre	Code	Prix HT
65	4	743306	
100	6,2	743310	
150	9	743315	
200	12	743320	



GN 1/2



Position des anses
Handles position





GN 2/4



BAC PLEIN SANS ANSE - GN 2/4
CONTAINER WITHOUT HANDLE - GN 2/4

H mm	C litre	Code	Prix HT
40	2,5	743604	
65	4	743606	
100	6,2	743610	
150	9	743615	



GN 1/3



BAC PLEIN SANS ANSE - GN 1/3
CONTAINER WITHOUT HANDLE - GN 1/3

H mm	C litre	Code	Prix HT
40	1,6	744004	
55	2,1	744005	
65	2,5	744006	
100	3,7	744010	
150	5,7	744015	
200	7,5	744020	
250	10	744025	

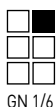


GN 1/4



BAC PLEIN SANS ANSE - GN 1/4
CONTAINER WITHOUT HANDLE - GN 1/4

H mm	C litre	Code	Prix HT
40	1,1	745004	
55	1,5	745005	
65	1,7	745006	
100	2,5	745010	
150	4	745015	
200	5,2	745020	

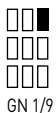


GN 1/6



BAC PLEIN SANS ANSE - GN 1/6
CONTAINER WITHOUT HANDLE - GN 1/6

H mm	C litre	Code	Prix HT
65	1	746006	
100	1,7	746010	
150	2,2	746015	
200	3	746020	



GN 1/9



BAC PLEIN SANS ANSE - GN 1/9
CONTAINER WITHOUT HANDLE - GN 1/9

H mm	C litre	Code	Prix HT
65	0,6	747006	
100	0,8	747010	

POSITIONNEMENT DES PERFORATIONS

Ces perforations ont un diamètre de 3,5 mm.
Les essais faits en cuisson vapeur montrent que les perforations latérales n'ont pas d'incidence sur la cuisson pour les bacs de faible profondeur.
Seules les perforations du fond sont indispensables.

H mm	Côtés et fond <i>Sides and base</i>	Fond seul <i>Only the base</i>
40		x
55		x
65		x
100	x	
150	x	
200	x	

PERFORATIONS POSITION

Perforations Ø : 3,5 mm.
Tests show that the lateral perforations have no effect in steam cooking when using small depths.
Only the perforations in the base are indispensable.

BAC PERFORÉ SANS ANSE - GN 2/1

PERFORATED CONTAINER WITHOUT HANDLE- GN 2/1

H mm	C litre	Code	Prix HT
55	16,5	740405	
65	19	740406	
100	29	740410	



BAC PERFORÉ SANS ANSE - GN 1/1

PERFORATED CONTAINER WITHOUT HANDLE- GN 1/1

H mm	C litre	Code	Prix HT
40	5,8	741404	
55	6,7	741405	
65	9	741406	
100	13,5	741410	
150	20	741415	
200	28	741420	



BAC PERFORÉ ANSES PANIER - GN 1/1

PERFORATED CONTAINER WITH SIDE HANDLES - GN 1/1

H mm	C litre	Code	Prix HT
100	13,5	741510	
150	20	741515	
200	28	741520	



Position des anses
Handles position





GN 2/3



BAC PERFORÉ SANS ANSE / GN 2/3

PERFORATED CONTAINER WITHOUT HANDLE - GN 2/3

H mm	C litre	Code	Prix HT
65	5,5	742406	
100	8,7	742410	
150	13	742415	



GN 1/2



BAC PERFORÉ SANS ANSE / GN 1/2

PERFORATED CONTAINER WITHOUT HANDLE - GN 1/2

H mm	C litre	Code	Prix HT
65	4	743406	
100	6,2	743410	
150	9	743415	



GN 2/4



BAC PERFORÉ SANS ANSE / GN 2/4

PERFORATED CONTAINER WITHOUT HANDLE - GN 2/4

H mm	C litre	Code	Prix HT
100	6,2	743710	

COUVERCLE PLAT SANS POIGNÉE POUR RÉCIPENT SANS ANSE
LID WITHOUT HANDLE FOR CONTAINER WITHOUT HANDLE

Module Size	L x l mm	Code	Prix HT
GN 2/1	650 x 530	747700	
GN 1/1	530 x 325	747701	
GN 2/3	354 x 325	747702	
GN 1/2	325 x 265	747712	
GN 1/3	325 x 176	747713	
GN 1/4	265 x 162	747714	
GN 1/6	176 x 162	747716	



COUVERCLE AVEC POIGNÉE POUR RÉCIPENT SANS ANSE
LID WITH HANDLE FOR CONTAINER WITHOUT HANDLE

Module Size	L x l mm	Code	Prix HT
GN 2/1	650 x 530	748000	
GN 1/1	530 x 325	748001	
GN 2/3	354 x 325	748002	
GN 1/2	325 x 265	748012	
GN 2/4	530 x 162	748024	
GN 1/3	325 x 176	748013	
GN 1/4	265 x 162	748014	
GN 1/6	176 x 162	748016	
GN 1/9	176 x 108	748019	



COUVERCLE AVEC POIGNÉE POUR RÉCIPENT AVEC ANSES FIXES OU ESCAMOTABLES
LID WITH HANDLE FOR CONTAINER WITH FIXED OR RETRACTABLE HANDLES

Module Size	L x l mm	Code	Prix HT
GN 2/1	650 x 530	748100	
GN 1/1	530 x 325	748101	
GN 1/2	325 x 265	748112	



COUVERCLE AVEC POIGNÉE POUR RÉCIPENT AVEC ANSES PANIER
LID WITH HANDLE FOR CONTAINER WITH SIDE-HANDLES

Module Size	L x l mm	Code	Prix HT
GN 1/1	530 x 325	748201	



COUVERCLE AVEC POIGNÉE ET ENCOCHE POUR LOUCHE POUR RÉCIPENT SANS ANSE
LID WITH HANDLE AND NOTCH FOR LADLE FOR CONTAINER WITHOUT HANDLE

Module Size	L x l mm	Code	Prix HT
GN 1/1	530 x 325	748501	
GN 1/2	325 x 265	748512	
GN 1/3	325 x 176	748513	
GN 1/4	265 x 162	748514	
GN 1/6	176 x 162	748516	



Les couvercles étanches ne s'adaptent que sur les bacs de profondeur 40, 55, 65, 100, 150 et 200 mm. Température maximale d'utilisation : + 170°C. Garantie un an dans des conditions normales d'utilisation.

Spill-proof lids fit containers with a depth of 40, 55, 65, 100, 150 and 200 mm. Maximum temperature : +170°C Guaranteed for one year under normal conditions of use.



COUVERCLE ÉTANCHE ANTI-DÉBORDEMENT AVEC JOINT SILICONE POUR RÉCIPENT SANS ANSE

SPILL-PROOF LID WITH SILICONE JOINT FOR CONTAINER WITHOUT HANDLE

Module Size	L x l mm	Code	Prix HT
GN 1/1	530 x 325	748701	
GN 1/2	325 x 265	748712	
GN 1/3	325 x 176	748713	
GN 1/4	265 x 162	748714	
GN 1/6	176 x 162	748716	



COUVERCLE ÉTANCHE ANTI-DÉBORDEMENT AVEC JOINT SILICONE POUR RÉCIPENT AVEC ANSES FIXES OU ESCAMOTABLES

SPILL-PROOF LID WITH SILICONE JOINT FOR CONTAINER WITH FIXED OR RETRACTABLE HANDLES

Module Size	L x l mm	Code	Prix HT
GN 1/1	530 x 325	748801	
GN 1/2	325 x 265	748812	



BARRETTE DE COMPOSITION CLIPABLE

Ce modèle de barrette est équipé d'une lamelle à ressort à chaque extrémité pour assurer un meilleur maintien en utilisation dans les bains-marie ou dans les buffets.

CLIP-ON ADAPTOR BAR

This model of adaptor bar is fitted with a spring strip at each end to allow a better hold when used in chaffing dishes and buffets.

L mm	l mm	e mm	Code	Prix HT
530	21	1	749801	



BARRETTE DE COMPOSITION

Cette barrette s'adapte sur notre modèle 749801 pour constituer des compositions avec des formats GN 1/2, GN 2/3, GN 1/3.

ADAPTOR BAR

This bar adapts to our model 749801 to make up compositions with GN 1/2, GN 2/3 and GN 1/3 formats.

L mm	l mm	e mm	Code	Prix HT
329	22	1	749712	



ÉGOUTTOIR

DRAINING PLATE

Pour bac For container	e mm	Code	Prix HT
GN 1/1	0,8	750001	
GN 1/2	0,8	750012	

PINCE POUR MANUTENTIONNER LES BACS GASTRO CONTAINER GRIP

L ^{HT} mm	Code	Prix HT
190	749800	



RAVIER

Couvercle en silicone transparent alimentaire vendu séparément (réf 751518) pour une utilisation en transport de repas.

DISH

Transparent food-grade silicon lid sold separately (ref. 751518) available for use in meal transport.

GN	L ^{HT} mm	l ^{HT} mm	H ^{HT} mm		Code	Prix HT
Ravier inox / S/S dish						
1/8	162	132	45	0,5	751018	
Couvercle (sachet de 10) / Lid (pack of 10)						
1/8	162	132	10		751518	



SUPPORT FIL INOX POUR BOÎTES À ÉPICES

Ce support se pose sur une table ou se fixe au mur (visserie inox de fixation fournie). Il peut contenir :

- 6 bacs GN 1/9
- ou 4 bacs GN 1/6
- ou 2 bacs GN 1/3

en acier inoxydable ou polycarbonate ou polypropylène en profondeur 65 ou 100 mm avec ou sans couvercles.

S/S WIRE STAND FOR SPICES BOXES

This stand can either sit on a flat surface or be affixed to the wall using the hardware supplied. It will carry :

- 6 1/9 containers
- or 4 1/6 containers
- or 2 1/3 containers

in stainless-steel, polycarbonate or polypropylene. 65 mm or 100 mm deep, with or without lids.

L mm	l mm	H ^{HT} mm	Code	Prix HT
680	180	155	718000	



NEW!



Une gamme de bacs "ultra résistants" pour toutes les applications de stockage (en chambre froide, en cuisine), de distribution (pour couverts, pain... sur lignes de self) ou de présentation sur buffets froids. Conforme à la norme EN 631.1 et compatible avec tous les supports conformes à la norme EN 631.2 (chariots, frigos, étuves....). Matériau entièrement recyclable.

A range of "super strength" containers for all storage applications (cold room, kitchen), distribution (cutlery and bread in self-service canteens) or presentation on cold buffets. EN 631.1 approved. and compatible with all supports conforming with EN 631.2: trolleys, fridges, ovens, washing tunnels, etc. Fully recyclable material.



SANS BISPHÉNOL A

BPA FREE



- Recyclable à 100% en fin de vie.
- Matériau copolyester ne contenant pas de Bisphénol A et conforme aux nouvelles réglementations.

- *Fully recyclable at end of life.*
- *Copolyester material bisphenol A free and compliant with new directives.*



* NF avec couvercle sans encoche
* NF approved with lid without notch

NEW!

LES AVANTAGES PRODUIT

- **Résistance**
 - Incassable en cas de chutes ou de chocs divers (épaisseur, rigidité exceptionnelle).
 - Utilisation en congélation et au four micro-ondes (tenue en température de - 40°C à + 90°C)*.
- **Manutention**
 - Facilité de manutention sur les chariots à glissières et dans les armoires de maintien en température ou froides.
 - Moins d'efforts lors des manipulations en charge : poids limité.
- **Stockage**
 - Pas de problèmes d'empilage au stockage (ex. : pas de blocage, gain de place) : forme avec gerbeur.
- **Sécurité**
 - Couverts clipables anti-éclaboussures.
- **Hygiène**
 - Facilité de préhension (sans contact avec les aliments) : hauteur adaptée des bords.
 - Facilité de nettoyage : en plonge comme en laverie automatique.
 - Forme facilitant l'égouttage et le séchage.
- **Ergonomie**
 - Visualisation facile des contenus.
 - Graduation des contenances.

* Les bacs ne doivent pas être utilisés en charge en maintien chaud (notamment en étuves).

TOP FEATURES

- **Resistance**
 - Unbreakable if dropped or subject to shocks (duty, exceptional rigidity).
 - Can be used for freezing and in microwave ovens (temperature resistance from -40° C to + 90° C)*.
- **Handling**
 - Easy to handle on racking trolleys and in holding equipment.
 - Less effort when handling loaded : limited weight.
- **Storage**
 - No problems with stacking for storage (e.g.: no sticking, space saving) : Easy to stack and pile with no risk of sticking.
- **Security**
 - Clip-on, anti-splash lids.
- **Hygiene**
 - Easy grip (no contact with food) : adapted height of edges.
 - Easy to clean : by immersion, such as in automatic washers.
 - Shape for easy draining and drying.
- **Ergonomics**
 - Easy to see contents.
 - Graduation of capacity.

* Trays should not be used during hot temperature holding (particularly in hot steam cabinets).



Les bacs 2/1 ne doivent pas être utilisés sur des chariots à glissières pour des raisons de sécurité et d'ergonomie (poids, risque de chutes). Il est recommandé de les manutentionner sur chariots cuvier (voir pages 207 à 209).

GN 2/1 containers should not be used on racking trolleys for reasons of safety and ergonomics (weight, risk of falling). It is recommended that they are handled on storage trolleys (see pages 207 to 209).

BAC - GN 2/1

CONTAINER - GN 2/1

H mm	C litre	Code	Prix HT
150	38	760115	
200	50	760120	



GN 2/1



BAC - GN 1/1

CONTAINER - GN 1/1

H mm	C litre	Code	Prix HT
65	7,7	761106	
100	12	761110	
150	18	761115	
200	24	761120	



GN 1/1



BAC - GN 1/2

CONTAINER - GN 1/2

H mm	C litre	Code	Prix HT
65	3,4	763106	
100	5,3	763110	
150	7,9	763115	
200	10	763120	



GN 1/2



BAC - GN 1/3

CONTAINER - GN 1/3

H mm	C litre	Code	Prix HT
65	2,2	764106	
100	3,1	764110	
150	4,7	764115	
200	6	764120	



GN 1/3





GN 1/4



BAC - GN 1/4
CONTAINER - GN 1/4

H mm	C litre	Code	Prix HT
100	2,2	765110	
150	3,2	765115	



GN 1/6



BAC - GN 1/6
CONTAINER - GN 1/6

H mm	C litre	Code	Prix HT
65	0,7	766106	
100	1,2	766110	
150	1,8	766115	



GN 1/9



BAC - GN 1/9
CONTAINER - GN 1/9

H mm	C litre	Code	Prix HT
65	0,5	767106	
100	0,8	767110	



COUVERCLE SANS ENCOCHE
LID WITHOUT NOTCH

Module Size	L x l mm	Code	Prix HT
GN 2/1	650 x 530	768100	
GN 1/1	530 x 325	768101	
GN 1/2	325 x 265	768112	
GN 1/3	325 x 176	768113	
GN 1/4	265 x 162	768114	
GN 1/6	176 x 162	768116	
GN 1/9	176 x 108	768119	



COUVERCLE AVEC ENCOCHE POUR LOUCHE
LID WITH NOTCH FOR LADLE

Module Size	L x l mm	Code	Prix HT
GN 2/1	650 x 530	768600	
GN 1/1	530 x 325	768601	
GN 1/2	325 x 265	768612	
GN 1/3	325 x 176	768613	
GN 1/4	265 x 162	768614	
GN 1/6	176 x 162	768616	



BARRETTE DE COMPOSITION EN ACIER INOXYDABLE
Ces barrettes évasées permettent de combler les vides créés par les angles arrondis des bacs.

S/S ADAPTOR BARS
These shaped adaptor bars fill the gaps left by the rounded edges of the containers.

L mm	Code	Prix HT
530	768701	
325	768712	



quand utilisé avec bac et couvercle sans encoche
approved when used with container and lid without notch



ÉGOUTTOIR EN POLYCARBONATE
POLYCARBONATE DRAINING PLATE

Pour bac For container	Code	Prix HT
GN 2/1		(1)
GN 1/1	769101	23,40
GN 1/2	769112	11,25
GN 1/3	769113	8,65
GN 1/4	769114	7,70
GN 1/6	769116	6,30

(1) Dans bacs GN 2/1, utiliser deux égouttoirs GN1/1
(1) Use two 1/1 drainers in 2/1 pans



LES AVANTAGES PRODUIT

- **Résistance**
 - Utilisation en congélation et au four micro-ondes (tenue en température de - 40°C à + 90°C)*.
 - Excellente résistance aux chocs et aux cycles de lavage.
- **Manutention**
 - Facilité de manutention sur les chariots à glissières.
 - Moins d'efforts lors des manipulations en charge : poids limité.
- **Stockage**
 - Pas de problèmes d'empilage au stockage (ex. : pas de blocage, gain de place) : forme avec gerbeur.
- **Hygiène**
 - Facilité de préhension (sans contact avec les aliments) : hauteur adaptée des bords.
 - Facilité de nettoyage (manuel et machine).
- **Ergonomie et design**
 - Visualisation parfaite des contenus.
 - Graduation des contenances.
 - Couvercles "Cristal+" compatibles avec notre gamme de bacs gastronorme en acier inoxydable, sauf le couvercle GN2/1.

* Les bacs ne doivent pas être utilisés en charge en maintien chaud (notamment en étuves).



TOP FEATURES

- **Resistance**
 - Can be used for freezing and in microwave ovens (temperature resistance from -40° C to + 90° C)*.
 - Excellent shock and washing cycle resistance.
- **Handling**
 - Easy to handle on racking trolleys.
 - Less effort when handling loaded : limited weight.
- **Storage**
 - No problems with stacking for storage
 - Easy to stack and pile with no risk of sticking.
- **Hygiene**
 - Easy grip (no contact with food) : adapted height of edges.
 - Easy to clean : by immersion, such as in automatic washers.
- **Ergonomics and design**
 - Easy to see contents .
 - Graduation of capacity.
 - "Cristal+" lids are compatible with our stainless steel gastronorm containers, except GN2/1 lid model.

* Trays should not be used during hot temperature holding (particularly in hot steam cabinets).

Une gamme de bacs adaptée à toutes les applications de stockage (en chambre froide, en cuisine), de distribution (pour couverts, pain... sur lignes de self) ou de présentation sur buffets froids. Conforme à la norme EN 631.1 et compatible avec tous les supports conformes à la norme EN 631.2 (chariots, frigos, ...). Matériau entièrement recyclable.



A range of containers for all storage applications (cold room, kitchen), distribution (cutlery and bread in self-service canteens) or presentation on cold buffets. EN 631.1 approved and compatible with all supports conforming with EN 631.2: trolleys, fridges, washing tunnels, etc. Fully recyclable material.



- Recyclable à 100% en fin de vie.
- Matériau copolyester ne contenant pas de Bisphénol A et conforme aux nouvelles réglementations.

- Fully recyclable at end of life.
- Copolyester material bisphenol A free and compliant with new directives.



SANS BISPHÉNOL A

BPA FREE

Les bacs 2/1 ne doivent pas être utilisés sur des chariots à glissières pour des raisons de sécurité et d'ergonomie (poids, risque de chutes). Il est recommandé de les manutentionner sur chariots cuvier (voir pages 207 à 209).

GN 2/1 containers should not be used on racking trolleys for reasons of safety and ergonomics (weight, risk of falling). It is recommended that they are handled on storage trolleys (see pages 207 to 209).



GN 2/1



BAC - GN 2/1
CONTAINER - GN 2/1

H mm	C litre	Code	Prix HT
150	38	750115	
200	50	750120	



GN 1/1



BAC - GN 1/1
CONTAINER - GN 1/1

H mm	C litre	Code	Prix HT
65	6,5	751106	
100	11,5	751110	
150	17,5	751115	
200	23,5	751120	



GN 1/2



BAC - GN 1/2
CONTAINER - GN 1/2

H mm	C litre	Code	Prix HT
65	3	753106	
100	5	753110	
150	7,5	753115	
200	10	753120	



GN 1/3



BAC - GN 1/3
CONTAINER - GN 1/3

H mm	C litre	Code	Prix HT
65	2	754106	
100	3	754110	
150	4,5	754115	



GN 1/4



BAC - GN 1/4
CONTAINER - GN 1/4

H mm	C litre	Code	Prix HT
100	2	755110	
150	3	755115	



BAC - GN 1/6

CONTAINER - GN 1/6

H mm	C litre	Code	Prix HT
65	0,7	756106	
100	1	756110	
150	1,5	756115	



GN 1/6



BAC - GN 1/9

CONTAINER - GN 1/9

H mm	C litre	Code	Prix HT
65	0,5	757106	
100	0,7	757110	



GN 1/9



Couvercles compatibles avec nos bacs gastronorm inox, sauf le couvercle GN 2/1. Pour faciliter la vision des contenus sans avoir à enlever le couvercle (selfs, buffets,...).

Lids are compatible with our stainless steel gastronorm containers, except GN 2/1 lid model. Allows viewing of the contents without removing the lid (self-service, buffets...).



COUVERCLE

LID

Module Size	L x l mm	Code	Prix HT
GN 2/1	650 X 530	758100	
GN 1/1	530 x 325	758101	
GN 1/2	325 x 265	758112	
GN 1/3	325 x 176	758113	
GN 1/4	265 x 162	758114	
GN 1/6	176 x 162	758116	
GN 1/9	176 x 108	758119	



ÉGOUTTOIR

DRAINING PLATE

Module Size	L x l mm	Code	Prix HT
GN 1/1		759101	
GN 1/2		759112	
GN 1/3		759113	
GN 1/4		759114	
GN 1/6		759116	





Une gamme de bacs en polypropylène alimentaire parfaitement adaptée aux besoins de stockage des aliments en chambre froide ainsi que lors des phases de préparation en cuisine. Matériau léger et entièrement recyclable.

A range of rigid polypropylene containers fitted to cold room food storage requirements as well as during preparation in the kitchen. Light, fully recyclable material.



L'HACCP pratique : des étiquettes adhésives d'identification des contenus (voir page 171).

Easy identification of the contents with the HACCP stickers. See page 171.



- En conformité avec la norme EN 631.1
- Des aliments ayant un fort pouvoir colorant (tomates) peuvent laisser des traces indélébiles dans ces boîtes sans aucune conséquence pour l'hygiène.

-
- *EN 631.1 approved.*
 - *Food with a strong colour (e.g. tomatoes) may leave a permanent stain. This has no detrimental effect on the hygiene.*



- Recyclable à 100% en fin de vie.
-
- *Fully recyclable at end of life*

(1) Ne pas manipuler les boîtes et les couvercles aux températures de congélation : il est conseillé d'attendre une remontée en température suffisante pour que le polypropylène retrouve un minimum de souplesse.

(1) Do not handle boxes and lids at freezing temperatures: it is recommended to wait for the temperature to rise sufficiently so that the polypropylene becomes more malleable.

LES AVANTAGES PRODUIT

- **Manutention**
 - Moins d'efforts lors des manipulations en charge : poids limité.
- **Hygiène**
 - Facilité de nettoyage : en plonge comme en lavage automatique.
 - Forme facilitant l'égouttage et le séchage.
- **Stockage**
 - Pas de problèmes d'empilage au stockage (ex. : pas de blocage, gain de place).
 - Optimisation du rangement (formats gastronorm du GN 1/1 au GN 1/9) sur les étagères de stockage en chambres froides.
- **Résistance**
 - Résistant en cas de chutes ou de chocs divers (sauf aux températures négatives où des précautions de manutention doivent être prises (1)).
 - Résistance de -20° C (utilisation au froid) à +100° C (compatible four-micro-ondes).
- **Ergonomie**
 - Visualisation facile des contenus.
 - Visualisation des contenances (graduation).
- **Sécurité**
 - Fermeture hermétique avec couvercle.

TOP FEATURES

- **Handling**
 - Less effort when handling loaded : limited weight.
- **Hygiene**
 - Easy to clean: by immersion, such as in automatic washers.
 - Shape for easy drainage and drying.
- **Storage**
 - No problems with stacking for storage (e.g.: no sticking, space saving).
 - Optimised layout (gastronorm formats from GN 1/1 to GN 1/9) on storage shelves in cold stores.
- **Resistance**
 - Resistant if dropped or subject to shocks (unless temperatures below zero (1)).
 - Temperature range from -20° C to 100° C.
- **Ergonomics**
 - Easy to see contents.
 - Easy to see capacities (graduation).
- **Security**
 - Lids provide airtight seal.

BAC - GN 1/1

CONTAINER - GN 1/1

H mm	C litre	Code	Prix HT
65	7	256070	
100	12	256013	
150	17	256018	



GN 1/1



Il est déconseillé d'utiliser les bacs 1/1 sur des chariots à glissières.
It is not advised to use this GN 1/1 container on racking trolleys.

BAC - GN 2/3

CONTAINER - GN 2/3

H mm	C litre	Code	Prix HT
100	8	256080	
150	12	256012	



GN 2/3



BAC - GN 1/2

CONTAINER - GN 1/2

H mm	C litre	Code	Prix HT
65	4	256040	
100	6	256060	
150	7,5	256075	



GN 1/2



BAC - GN 1/3

CONTAINER - GN 1/3

H mm	C litre	Code	Prix HT
100	3,5	256035	
150	5	256050	



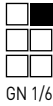
GN 1/3





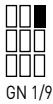
BAC - GN 1/4
CONTAINER - GN 1/4

H mm	C litre	Code	Prix HT
100	2,5	256025	
150	3,5	256036	



BAC - GN 1/6
CONTAINER - GN 1/6

H mm	C litre	Code	Prix HT
100	1,5	256015	
150	2	256020	



BAC - GN 1/9
CONTAINER - GN 1/9

H mm	C litre	Code	Prix HT
100	0,8	256010	

COUVERCLE
LID



Module Size	L x l mm	Code	Prix HT
GN 1/1	530 x 325	256501	
GN 2/3	354 x 325	256502	
GN 1/2	325 x 265	256512	
GN 1/3	325 x 176	256513	
GN 1/4	265 x 162	256514	
GN 1/6	176 x 162	256516	
GN 1/9	176 x 108	256519	



ÉGOUTTOIR GN 1/1
GN 1/1 DRAINING PLATE

Pour bac For container	e mm	Code	Prix HT
GN 1/1	2,5	256601	

SACHET DE BACS AVEC COUVERCLES
PACK OF CONTAINERS WITH LIDS



Module Size	C litre	Bacs avec couvercles Containers with lids	Code	Prix HT
GN 1/9	0,8	Sachet de 8 bacs/ Pack of 8 containers	257310	
GN 1/6	1,5	Sachet de 6 bacs/ Pack of 6 containers	257315	
GN 1/6	2	Sachet de 6 bacs/ Pack of 6 containers	257320	
GN 1/4	2,5	Sachet de 5 bacs/ Pack of 5 containers	257325	
GN 1/4	3,5	Sachet de 5 bacs/ Pack of 5 containers	257336	
GN 1/3	3,5	Sachet de 5 bacs/ Pack of 5 containers	257335	
GN 1/3	5	Sachet de 5 bacs/ Pack of 5 containers	257350	
GN 1/2	4	Sachet de 4 bacs/ Pack of 4 containers	257340	
GN 1/2	6	Sachet de 4 bacs/ Pack of 4 containers	257360	
GN 1/2	7,5	Sachet de 4 bacs/ Pack of 4 containers	257375	
GN 2/3	8	Sachet de 4 bacs/ Pack of 4 containers	257380	
GN 2/3	12	Sachet de 4 bacs/ Pack of 4 containers	257312	

ÉTIQUETTES D'IDENTIFICATION HACCP POUR BACS GASTRONORM HACCP IDENTIFICATION LABELS FOR GASTRONORM TRAYS



LES AVANTAGES PRODUIT

- Pour assurer clairement la traçabilité des produits alimentaires et des préparations, à chaque étape du process de la réception jusqu'au service.
- Les étiquettes d'identification HACCP sont présentées en rouleau de 250 pièces dans une boîte distributrice de protection avec languette intégrée pour séparation de l'étiquette de son intercalaire lors du déroulement.
- Marquage possible des informations de contenu, de date, de destination... au stylo, au feutre ou au crayon.

TOP FEATURES

- In order to ensure clear traceability of food products and preparations, at each stage of the process from acceptance until service.
- HACCP identification labels are displayed in the form of 250-part rolls in a protection dispensing box with easy prehension: built-in tab to separate the label from its spacer during unwinding.
- Possible marking of information about content, date, destination... with a pen, felt pen or pencil.



2 dimensions disponibles compatibles avec tous les types de bacs gastronorm (acier inoxydable, polycarbonate, polypropylène).

2 available dimensions compatible with all gastronorm tray types (stainless steel, polycarbonate, polypropylene).



• Ces étiquettes adhésives (réf. 257140 et 257135), sont entièrement hydrosolubles lors du lavage et biodégradables à 100%.

• These adhesive labels (ref. 257140 and 257135), are completely water soluble during washing and 100% biodegradable.

ÉTIQUETTES HYDROSOLUBLES HACCP

HACCP WATER SOLUBLE LABELS

L mm	I mm	Code	Prix
Rouleau de 250 étiquettes / Roll of 250 stickers			
76	50	257140	
Rouleau de 250 étiquettes / Roll of 250 stickers			
50	32	257135	



PLANCHE DE 30 ÉTIQUETTES HACCP

SHEET OF 30 HACCP STICKERS

L mm	I mm	Code	Prix
Paquet de 10 planches / Pack of 10 sheets			
50	25	257130	

