

**BLANCO**  
GERMANY

Réipients GN BLANCO  
Parfaits à tous points de vue.

# réipients gastronorm

BLANCO

## Sommaire

Récipients GN en acier inoxydable . . . . .	4
généralistes jusque dans le moindre détail . . . . .	5
Récipients GN perforés et tôles GN . . . . .	6
Récipients GN en matière plastique . . . . .	7
Couvercles GN . . . . .	8
Accessoires GN . . . . .	9
Dimensions GN et leurs possibilités de combinaison . . . . .	10

## Vue d'ensemble du produit

Récipients GN, acier inoxydable . . . . .	11
Récipients GN, acier inoxydable avec poignées en forme d'étrier . . . . .	14
Couvercles GN, acier inoxydable . . . . .	16
Récipients GN, polycarbonate . . . . .	18
Couvercles GN, polycarbonate . . . . .	19
Récipients GN, perforés, acier inoxydable . . . . .	20
Tôles GN . . . . .	21
Eléments de cuisson GN, perforés, acier inoxydable . . . . .	22
Accessoires GN . . . . .	23
Quantités de remplissage pour récipients GN . . . . .	23



## Plus que la norme: Les récipients GN de BLANCO.

### Votre avantage.

Sélection, qualité, prix et performances – avec les récipients Gastronorm de BLANCO, tout est parfaitement assorti. Pour des déroulements sans problèmes de l'entrée des marchandises à la distribution des repas.

### Sélection plus large.

BLANCO vous propose un système Gastronorm complet avec plus de 200 récipients, couvercles, tôles et éléments de cuisson – en acier inoxydable ou polycarbonate, dans toutes les tailles et profondeurs courantes et pour tous les domaines d'utilisation dans la restauration de collectivité.

### Plus d'expérience.

En tant que premier fabricant allemand, BLANCO fabrique depuis 1955 des récipients Gastronorm de premier choix en acier inoxydable. Notre remarquable expérience et les installations de fabrication ultra modernes vous offrent la qualité BLANCO éprouvée "made in Germany".

### Plus de qualité.

Chez BLANCO, vous obtenez une garantie à vie: grâce à leur qualité remarquable, les récipients GN restent impeccable pendant toute la durée de vie de la cuisine. Et s'évèrent ainsi durablement rentables.

**A partir de 1 pièce et dès maintenant de stock!**

Profitez du super service de livraison des pros: chez BLANCO, vos récipients GN sont livrés immédiatement de stock – les commandes sont déjà possibles à partir de 1 exemplaire. Qui vous offre encore cela aujourd'hui?



plus value





# morceaux de choix

## Récipients GN en acier inoxydable. Ils vous serviront toute la vie.

Les récipients Gastronorm **BLANCO** en acier inoxydable (inox, n° de matériau 1.4301) vous offrent des avantages déterminants pour une longue durée de vie et une manipulation optimale:

- Robustesse et stabilité de forme
- Empreinte périphérique des bords pour une plus grande rigidité
- Finition de première classe avec des arêtes sans ébarbures
- Convenant pour lave-vaisselle
- Résiste aux températures de  $-40\text{ °C}$  à  $+280\text{ °C}$
- Neutres pour le goût et l'odeur
- Résistance à la corrosion
- Nettoyage simple et hygiène parfaite grâce à une surface lisse sans pores et à de grands rayons des coins et du fond

### Petit supplément, grand effet: les poignées universelles en forme d'étrier de **BLANCO**.

- Elles permettent de transporter deux récipients en même temps sans risque de basculement
- Transport aisé de récipients lourds
- Accrochage facile de récipients remplis
- Transvasement sans efforts des repas



**Récipients Gastronorm**  
disponibles dans toutes les tailles courantes  
et pour tous les domaines d'application



**Récipients Gastronorm  
GN 1/1-65**  
Acier inoxydable



**Récipients Gastronorm  
avec poignées en forme d'étrier GN-B 1/1-100**  
Acier inoxydable

## Récipients Gastronorm de BLANCO: Géniaux jusque dans le moindre détail.

**Tout de stock  
et cela immédiatement!**

- Enorme choix GN avec plus de 200 récipients, couvercles, tôles et éléments de cuisson
- Tous les produits GN sur demande de stock
- Livraison immédiate de votre commande
- Quantité minimale de commande seulement 1 pièce



### Qualité "Made in Germany"

Pour une durée de vie extra longue dans les conditions sévères de la cuisine: plus de 50 ans d'expérience dans la fabrication de récipients GN sont le garant de la qualité supérieure de BLANCO.



### Caractéristique de qualité

Les caractéristiques de produit importantes sont gravées au laser. Au verso, vous trouvez la taille, la profondeur, le volume, la norme et la date de fabrication. A l'avant, sur l'estampage d'angle, vous trouvez le sigle de qualité: BLANCO.



### Empilage très facile

Pas de coincement, pas de blocage: grâce à l'épaulement d'empilage et à la finition précise des coins, les récipients GN de BLANCO se laissent empiler et dépiler particulièrement facilement.



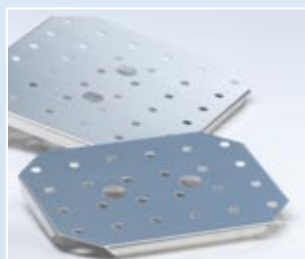
### Couvercle d'étanchéité innovant

Il n'existe que chez BLANCO: le couvercle d'étanchéité de construction innovante en acier inoxydable avec joint à la silicone – pour le transport sans débordement de vos repas (voir page 8).



### Plus de confort à partir de 40 mm

Afin d'augmenter le confort journalier dans la cuisine, BLANCO propose les épaulements d'empilage périphériques déjà à partir d'une profondeur de récipient de 40 mm.



### Nombreux accessoires

BLANCO relève tous vos défis avec des accessoires GN appropriés (voir page 9).



### Tout est bien en main avec la poignée universelle en forme d'étrier de BLANCO

La poignée intelligente en forme d'étrier de BLANCO facilite le travail: Les récipients GN avec poignée en forme d'étrier se transportent facilement d'une seule main. Même les récipients très lourds peuvent être soulevés et prélevés de manière sûre à l'aide des deux poignées. Comme les poignées ne s'échauffent pas, vous ne risquez pas de vous y brûler les doigts. Empilables ? – bien sûr, même remplis!



# transparence

**Cuire, étuver, rôtir, cuire au four, présenter:**  
**Pour chaque cas, la solution idéale.**

**Les récipients GN perforés (GN-P) et les éléments de cuisson au format GN (G-KEN)** sont parfaits pour cuire en économisant l'énergie, blanchir, étuver et cuire, pour verser et égoutter.

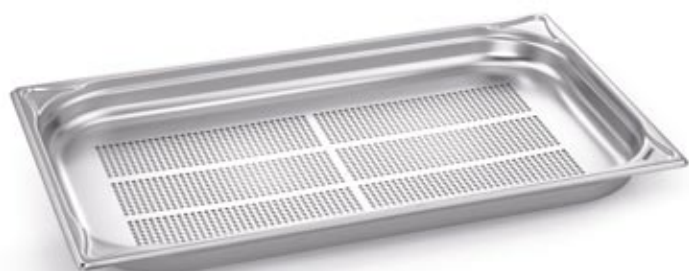
- La perforation assure de courtes durées de cuisson et un refroidissement rapide
- Perforation latérale à partir de 65 mm de profondeur pour une cuisson rapide de même dans de grands récipients

Les **tôles GN (BZG)** sont disponibles pour la présentation appétissante et attrayante des repas – avec un bord extra lisse pour une hygiène encore meilleure.

Les **tôles GN spécialement recuites (BZG-G)** se distinguent par leur stabilité particulière et leur tenue en température. Parfaites pour l'étuveur combiné: par exemple, d'abord gratiner et ensuite directement sur la tôle pour la distribution – il n'y a pas mieux ni plus simple.

Les **tôles GN émaillées granit à surface noire (GN-E)** veillent à ce que tous les aliments soient croustillants, bruns dorés et croquants.

- Très bon transfert de chaleur
- Surface spéciale pour un brunissage optimal par en haut et par en dessous
- Surface extrêmement lisse pour un nettoyage aisé
- Idéales pour l'étuveur combiné



**Récipient Gastronorm, perforé GN-P 1/1-40**  
Acier inoxydable  
Pour cuire, étuver, verser



**Tôle Gastronorm BZG 1/1-40**  
Acier inoxydable  
Pour la présentation des repas



**Élément de cuisson Gastronorm G-KEN 1/1-145**  
Acier inoxydable  
Pour accrocher dans des récipients GN



**Tôle Gastronorm GNE 1/1-40**  
Acier inoxydable, émaillé granit  
Pour rôtir et cuire au four



## Réipients GN en matière plastique. Vision parfaite en toute transparence.

Où sont encore les crevettes?  
Et où se cache la salade?  
Les réipients GN transparents de BLANCO  
facilitent le travail dans chaque cuisine.  
Un coup d'œil suffit pour s'y retrouver.

- Transparents: contenu facilement reconnaissable
- Très grande solidité malgré un faible poids
- Utilisables pour les plages de température de  $-40\text{ °C}$  à  $+100\text{ °C}$
- Neutres pour l'odeur et le goût
- Incassables, robustes et indéformables
- Socle périphérique résistant garantissant la stabilité
- Toutes les tailles de 1/1 à 1/9 et différentes profondeurs



**Réipients Gastronorm  
GN-K 1/1-150**  
Matière plastique



**Couvercles Gastronorm  
GD-KL 1/1**  
Matière plastique



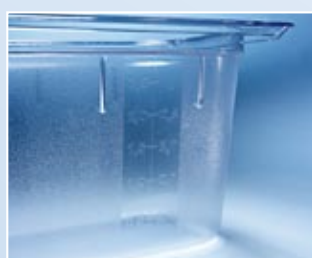
### Voir le contenu!

Les couvercles GN transparents assurent la clarté.  
Le meilleur: les couvercles transparents en polycarbonate s'adaptent dans toutes les tailles également sur les réipients BLANCO en acier inoxydable.



### Economiser tout ce qui est possible!

Economise l'eau de rinçage: l'évidement spécial aux coins des réipients et couvercles évite un entraînement d'eau inutile dans le lave-vaisselle – c'est bon pour l'environnement et pour le porte-monnaie.



### Voir le niveau de remplissage!

Tous les réipients GN de BLANCO en matière plastique disposent d'une échelle graduée en litres. Vous voyez ainsi également de l'extérieur d'un coup d'œil la quantité contenue.



# premier de classe

## Couvercles Gastronorm en acier inoxydable: parfaits pour chaque utilisation.

Ici "à chaque casserole son couvercle"  
dans la meilleure qualité BLANCO:

- Dans toutes les tailles de 1/1 à 1/9
- Excellente stabilité grâce à un estampage particulier
- Facilité de saisie et manipulation sûre grâce aux grandes poignées encastrées ergonomiques
- Superposable
- Tous les couvercles en acier inoxydable sont également avec découpe pratique pour louche
- Diminue les pertes calorifiques: Le couvercle à charnière universel pour l'ouverture alternée
- Parfait pour la liaison froide: Couvercle particulièrement plat sans poignée encastrée



**Couvercle GN avec poignée  
GD 1/1**  
Acier inoxydable



**Couvercle GN sans poignée  
GD-F 1/1**  
Acier inoxydable



**Couvercle GN pour récipients GN  
avec poignées en forme d'étrier  
GD-B 1/1**  
Acier inoxydable



**Couvercles GN avec charnière  
GDS-U 1/1**  
Acier inoxydable



**Couvercle Gastronorm  
avec joint d'étanchéité GDD**  
Acier inoxydable

**Une innovation de BLANCO:**  
Le blocage mécanique entre le joint d'étanchéité et le couvercle – permanent et résistant à la chaleur.

## Maîtrise toutes les courbes sans renverser!

### Les couvercles GN avec joint d'étanchéité (GDD)

de BLANCO augmentent nettement la sécurité lors du transport des repas.

Le blocage mécanique particulier réalise une liaison innovante, permanente entre le joint à la silicone et le couvercle en acier inoxydable. Le joint d'étanchéité reste sur le couvercle et ne tombe pas dans les aliments – pour un transport sûr des repas sans renverser la soupe ou la sauce.



## Complet avec accessoires de premier plan.

Le système Gastronorm BLANCO propose également une large gamme d'accessoires:

### Barres de séparation GN

A l'aide des barres de séparation GN, on peut assembler différents récipients GN plus petits à la taille 1/1.

### Tablettes de rayonnage

Les tablettes de rayonnage servent de pièces d'écartement entre le fond du récipient et les aliments. On peut ainsi par exemple égoutter l'eau de salades ou de fruits lavés dans le récipient, rien

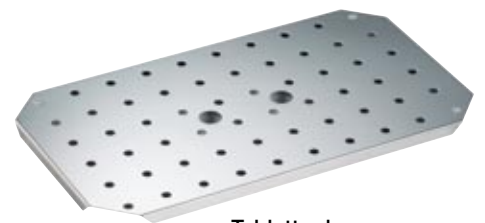
ne se flétrit ni ne ramollit. Les tablettes de rayonnage sont disponibles en acier inoxydable et en polycarbonate.

### Grilles GN

Vous pouvez ainsi ranger et transporter les plats et coupes, assiettes et tasses dans l'esprit Gastronorm. Grâce à la tenue en température jusqu'à +280 °C, vous pouvez même utiliser les grilles en acier inoxydable pour griller. Les grilles GN de BLANCO existent également avec revêtement antidérapant Rilsan.



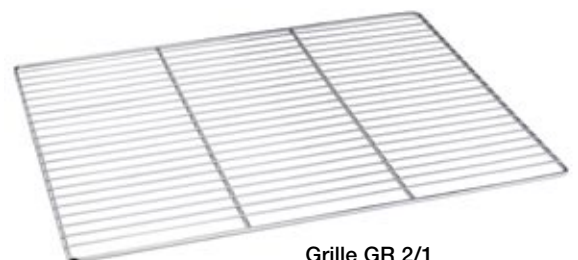
**Barre de séparation GN ST 3**  
Acier inoxydable



**Tablette de rayonnage G-ELB 1/1**  
Acier inoxydable



**Tablette de rayonnage G-KELB 1/2**  
Polycarbonate



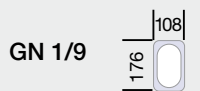
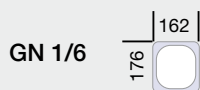
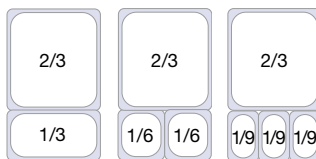
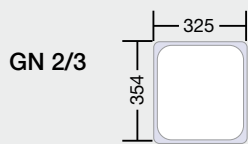
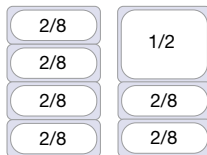
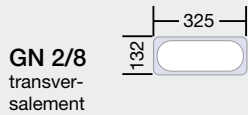
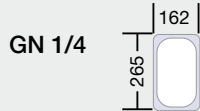
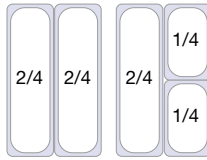
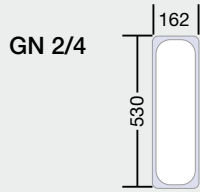
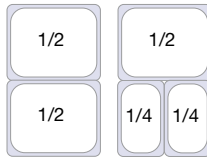
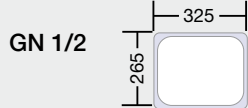
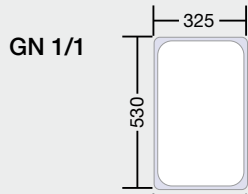
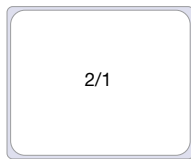
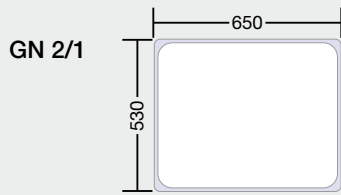
**Grille GR 2/1**  
Acier inoxydable

## Le couvercle GN en acier inoxydable avec joint d'étanchéité (GDD):

- Pour récipients GN BLANCO en acier inoxydable dans les tailles 1/1 à 1/6
- Tenue en température de -40 °C à +180 °C
- Soulèvement du couvercle facilité par un trou de mise à l'air (compensation de pression)
- L'action antidérapante du joint d'étanchéité sur la face supérieure du couvercle minimise le danger d'accident lors de l'empilage de récipients GN avec couvercle

# RECIPIENTS GASTRONORM BLANCO – dimensions et possibilités de combinaison

Tous les récipients Gastronorm sont conformes à la norme européenne EN 631



## Profondeurs GN

Vous trouverez des indications détaillées sur les contenances et quantités de remplissage à la page 23.

20 mm

40 mm

55 mm

65 mm

100 mm

150 mm

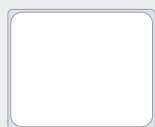
200 mm

# RECIPIENTS GASTRONORM BLANCO

Acier inoxydable

Modèle	Profondeur (mm)	Dimensions extérieures L x l (mm)	Largeur libre (mm)	Contenance <sup>1)</sup> (litres)	Référence
--------	-----------------	-----------------------------------	--------------------	-----------------------------------	-----------

## GN 2/1



GN 2/1-20



GN 2/1-100

### Réipients Gastronorm 2/1

GN 2/1-20	20	650 x 530 mm	625 x 505 mm	Plateau	1 550 566
GN 2/1-40	40	650 x 530 mm	625 x 505 mm	11,0 l	1 550 065
GN 2/1-65	65	650 x 530 mm	625 x 505 mm	18,4 l	1 550 593
GN 2/1-100	100	650 x 530 mm	625 x 505 mm	28,9 l	1 550 594
GN 2/1-150	150	650 x 530 mm	625 x 505 mm	43,4 l	1 550 595
GN 2/1-200	200	650 x 530 mm	625 x 505 mm	57,7 l	1 550 596

## GN 1/1



GN 1/1-20



GN 1/1-65



GN 1/1-100

### Réipients Gastronorm 1/1

GN 1/1-20	20	530 x 325 mm	505 x 300 mm	Plateau	1 550 565
GN 1/1-40	40	530 x 325 mm	505 x 300 mm	5,1 l	1 550 064
GN 1/1-55	55	530 x 325 mm	505 x 300 mm	7,2 l	1 565 845
GN 1/1-65	65	530 x 325 mm	505 x 300 mm	8,5 l	1 550 589
GN 1/1-100	100	530 x 325 mm	505 x 300 mm	13,3 l	1 550 590
GN 1/1-150	150	530 x 325 mm	505 x 300 mm	20,0 l	1 550 591
GN 1/1-200	200	530 x 325 mm	505 x 300 mm	26,5 l	1 550 592

## GN 1/2



GN 1/2-65



GN 1/2-100

### Réipients Gastronorm 1/2

GN 1/2-20	20	325 x 265 mm	300 x 240 mm	Plateau	1 550 563
GN 1/2-40	40	325 x 265 mm	300 x 240 mm	2,3 l	1 550 063
GN 1/2-55	55	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,2 l	1 565 844
GN 1/2-65	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,8 l	1 550 581
GN 1/2-100	100	325 x 265 mm	300 x 240 mm	6,0 l	1 550 582
GN 1/2-150	150	325 x 265 mm	300 x 240 mm	8,9 l	1 550 583
GN 1/2-200	200	325 x 265 mm	300 x 240 mm	11,7 l	1 550 584

Tous les réipients Gastronorm sont conformes à la norme européenne EN 631

<sup>1)</sup> Autres quantités de remplissage à la page 23

# RECIPIENTS GASTRONORM BLANCO

Acier inoxydable

## GN 2/4



GN 2/4-65



GN 2/4-100

Modèle	Profondeur (mm)	Dimensions extérieures L x l (mm)	Largeur libre (mm)	Contenance <sup>1)</sup> (litres)	Référence
--------	-----------------	-----------------------------------	--------------------	-----------------------------------	-----------

### Récipients Gastronorm 2/4

GN 2/4-20	20	530 x 162 mm	505 x 137 mm	Plateau	1 564 367
GN 2/4-40	40	530 x 162 mm	505 x 137 mm	2,3 l	1 555 821
GN 2/4-65	65	530 x 162 mm	505 x 137 mm	4,0 l	1 555 822
GN 2/4-100	100	530 x 162 mm	505 x 137 mm	6,0 l	1 555 823
GN 2/4-150	150	530 x 162 mm	505 x 137 mm	9,0 l	1 555 824

## GN 1/4



GN 1/4-150



GN 1/4-200

### Récipients Gastronorm 1/4

GN 1/4-20	20	265 x 162 mm	240 x 137 mm	Plateau	1 550 561
GN 1/4-65	65	265 x 162 mm	240 x 137 mm	1,7 l	1 550 573
GN 1/4-100	100	265 x 162 mm	240 x 137 mm	2,7 l	1 550 574
GN 1/4-150	150	265 x 162 mm	240 x 137 mm	4,0 l	1 550 575
GN 1/4-200	200	265 x 162 mm	240 x 137 mm	5,2 l	1 550 576

## GN 2/8



GN 2/8-65

### Récipients Gastronorm 2/8

GN 2/8-65	65	325 x 132 mm	300 x 106 mm	1,7 l	1 555 827
GN 2/8-100	100	325 x 132 mm	300 x 106 mm	2,7 l	1 555 828
GN 2/8-150	150	325 x 132 mm	300 x 106 mm	3,8 l	1 555 829

## GN 2/3



GN 2/3-65



GN 2/3-150

### Récipients Gastronorm 2/3

GN 2/3-20	20	354 x 325 mm	329 x 300 mm	Plateau	1 550 564
GN 2/3-40	40	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 l	1 550 066
GN 2/3-65	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,4 l	1 550 585
GN 2/3-100	100	354 x 325 mm	329 x 300 mm	8,5 l	1 550 586
GN 2/3-150	150	354 x 325 mm	329 x 300 mm	12,7 l	1 550 587
GN 2/3-200	200	354 x 325 mm	329 x 300 mm	16,7 l	1 550 588

Tous les récipients Gastronorm sont conformes à la norme européenne EN 631

<sup>1)</sup> Autres quantités de remplissage à la page 23

# RECIPIENTS GASTRONORM BLANCO

Acier inoxydable

## GN 1/3



GN 1/3-100



GN 1/3-150

Modèle	Profondeur (mm)	Dimensions extérieures L x l (mm)	Largeur libre (mm)	Contenance <sup>1)</sup> (litres)	Référence
--------	-----------------	-----------------------------------	--------------------	-----------------------------------	-----------

### Réipients Gastronorm 1/3

GN 1/3-20	20	325 x 176 mm	300 x 151 mm	Plateau	1 550 562
GN 1/3-40	40	325 x 176 mm	300 x 151 mm	1,4 l	1 550 067
GN 1/3-55	55	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,0 l	1 565 846
GN 1/3-65	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 l	1 550 577
GN 1/3-100	100	325 x 176 mm	300 x 151 mm	3,8 l	1 550 578
GN 1/3-150	150	325 x 176 mm	300 x 151 mm	5,5 l	1 550 579
GN 1/3-200	200	325 x 176 mm	300 x 151 mm	7,5 l	1 550 580

## GN 1/6



GN 1/6-150



GN 1/6-200

### Réipients Gastronorm 1/6

GN 1/6-65	65	176 x 162 mm	151 x 137 mm	1,0 l	1 550 569
GN 1/6-100	100	176 x 162 mm	151 x 137 mm	1,6 l	1 550 570
GN 1/6-150	150	176 x 162 mm	151 x 137 mm	2,2 l	1 550 571
GN 1/6-200	200	176 x 162 mm	151 x 137 mm	3,0 l	1 550 572

## GN 1/9



GN 1/9-65

### Réipients Gastronorm 1/9

GN 1/9-65	65	176 x 108 mm	151 x 83 mm	0,6 l	1 550 567
GN 1/9-100	100	176 x 108 mm	151 x 83 mm	0,9 l	1 550 568

Tous les réipients Gastronorm sont conformes à la norme européenne EN 631

<sup>1)</sup> Autres quantités de remplissage à la page 23

# RECIPIENTS GASTRONORM BLANCO avec poignées en forme d'étrier

Acier inoxydable

Modèle	Profondeur (mm)	Dimensions extérieures L x l (mm)	Largeur libre (mm)	Contenance <sup>1)</sup> (litres)	Référence
--------	-----------------	-----------------------------------	--------------------	-----------------------------------	-----------

## GN-B 1/1



GN-B 1/1-100



GN-B 1/1-150

### Récipients Gastronorm 1/1 avec poignées en forme d'étrier

<b>GN-B 1/1-65</b>	65	530 x 325 mm	505 x 300 mm	8,5 l	1 555 953
<b>GN-B 1/1-100</b>	100	530 x 325 mm	505 x 300 mm	13,3 l	1 555 952
<b>GN-B 1/1-150</b>	150	530 x 325 mm	505 x 300 mm	20,0 l	1 555 951
<b>GN-B 1/1-200</b>	200	530 x 325 mm	505 x 300 mm	26,5 l	1 555 950

## GN-B 1/2



GN-B 1/2-65



GN-B 1/2-150

### Récipients Gastronorm 1/2 avec poignées en forme d'étrier

<b>GN-B 1/2-65</b>	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,8 l	1 555 943
<b>GN-B 1/2-100</b>	100	325 x 265 mm	300 x 240 mm	6,0 l	1 555 942
<b>GN-B 1/2-150</b>	150	325 x 265 mm	300 x 240 mm	8,9 l	1 555 941
<b>GN-B 1/2-200</b>	200	325 x 265 mm	300 x 240 mm	11,7 l	1 555 940

## GN-B 2/4



GN-B 2/4-65



GN-B 2/4-100

### Récipients Gastronorm 2/4 avec poignées en forme d'étrier

<b>GN-B 2/4-65</b>	65	530 x 162 mm	505 x 137 mm	4,0 l	1 564 908
<b>GN-B 2/4-100</b>	100	530 x 162 mm	505 x 137 mm	6,0 l	1 564 909
<b>GN-B 2/4-150</b>	150	530 x 162 mm	505 x 137 mm	9,0 l	1 564 910

## GN-B 1/4



GN-B 1/4-100

### Récipients Gastronorm 1/4 avec poignées en forme d'étrier

<b>GN-B 1/4-65</b>	65	265 x 162 mm	240 x 137 mm	1,7 l	1 555 934
<b>GN-B 1/4-100</b>	100	265 x 162 mm	240 x 137 mm	2,7 l	1 555 933
<b>GN-B 1/4-150</b>	150	265 x 162 mm	240 x 137 mm	4,0 l	1 555 932
<b>GN-B 1/4-200</b>	200	265 x 162 mm	240 x 137 mm	5,2 l	1 555 931

Tous les récipients Gastronorm sont conformes à la norme européenne EN 631

<sup>1)</sup> Autres quantités de remplissage à la page 23

# RECIPIENTS GASTRONORM BLANCO avec poignées en forme d'étrier

Acier inoxydable

## GN-B 2/3



GN-B 2/3-200

Modèle	Profondeur (mm)	Dimensions extérieures L x l (mm)	Largeur libre (mm)	Contenance <sup>1)</sup> (litres)	Référence
--------	-----------------	-----------------------------------	--------------------	-----------------------------------	-----------

### Récipients Gastronorm 2/3 avec poignées en forme d'étrier

GN-B 2/3-65	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,4 l	1 555 948
GN-B 2/3-100	100	354 x 325 mm	329 x 300 mm	8,5 l	1 555 947
GN-B 2/3-150	150	354 x 325 mm	329 x 300 mm	12,7 l	1 555 946
GN-B 2/3-200	200	354 x 325 mm	329 x 300 mm	16,7 l	1 555 945

## GN-B 1/3



GN-B 1/3-150

### Récipients Gastronorm 1/3 avec poignées en forme d'étrier

GN-B 1/3-65	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 l	1 555 938
GN-B 1/3-100	100	325 x 176 mm	300 x 151 mm	3,8 l	1 555 937
GN-B 1/3-150	150	325 x 176 mm	300 x 151 mm	5,5 l	1 555 936
GN-B 1/3-200	200	325 x 176 mm	300 x 151 mm	7,5 l	1 555 935

## GN-B 1/6



GN-B 1/6-150

### Récipients Gastronorm 1/6 avec poignées en forme d'étrier

GN-B 1/6-65	65	176 x 162 mm	151 x 137 mm	1,0 l	1 555 930
GN-B 1/6-100	100	176 x 162 mm	151 x 137 mm	1,6 l	1 555 929
GN-B 1/6-150	150	176 x 162 mm	151 x 137 mm	2,2 l	1 555 928
GN-B 1/6-200	200	176 x 162 mm	151 x 137 mm	3,0 l	1 555 927

Tous les récipients Gastronorm sont conformes à la norme européenne EN 631

<sup>1)</sup> Autres quantités de remplissage à la page 23

# COUVERCLES GASTRONORM BLANCO

Acier inoxydable

## GD



GD 1/1

Modèle	Référence
--------	-----------

### Couvercles avec poignée encastrée

GD 1/1	550 658
GD 1/2	550 656
GD 2/4	556 538
GD 1/4	550 654
GD 2/8	550 076
GD 2/3	550 657
GD 1/3	550 655
GD 1/6	550 653
GD 1/9	550 652

## GD-L



GD-L 1/1

### Couvercles avec poignée encastrée et découpe pour louche

GD-L 1/1	550 677
GD-L 1/2	550 675
GD-L 2/4	564 902
GD-L 1/4	550 673
GD-L 2/8	550 078
GD-L 2/3	550 676
GD-L 1/3	550 674
GD-L 1/6	550 672
GD-L 1/9	550 671

## GDD



GDD 1/1

### Couvercles avec joint mécanique

GDD 1/1	1 550 663
GDD 1/2	1 550 661
GDD 1/4	1 550 659
GDD 2/3	1 550 662
GDD 1/3	1 550 660
GDD 1/6	1 550 664

## GD-F



GD-F 1/1

### Couvercles sans poignée encastrée

GD-F 1/1	564 956
GD-F 1/2	564 957
GD-F 1/3	564 961

Tous les récipients Gastronorm sont conformes à la norme européenne EN 631

# COUVERCLES GASTRONORM BLANCO

Acier inoxydable

## GD-B



GD-B 1/1

Modèle	Référence
--------	-----------

### Couvercles avec poignée encastrée pour récipients Gastronorm avec poignées en forme d'étrier

GD-B 1/1	550 086
GD-B 1/2	550 084
GD-B 2/4	564 904
GD-B 1/4	550 082
GD-B 2/3	550 085
GD-B 1/3	550 083
GD-B 1/6	550 081

## GD-BL



GD-BL 1/1

### Couvercles avec poignée encastrée et découpe pour louche pour récipients Gastronorm avec poignées en forme d'étrier

GD-BL 1/1	550 093
GD-BL 1/2	550 091
GD-BL 2/4	564 906
GD-BL 1/4	550 089
GD-BL 2/3	550 092
GD-BL 1/3	550 090
GD-BL 1/6	550 088

## GDD-B



GDD-B 1/1

### Couvercles avec joint mécanique pour récipients Gastronorm avec poignées en forme d'étrier

GDD-B 1/1	1 550 075
GDD-B 1/2	1 550 073
GDD-B 1/4	1 550 071
GDD-B 2/3	1 550 074
GDD-B 1/3	1 550 072
GDD-B 1/6	1 550 070

## GDS-U



GDS-U 1/1

### Couvercle à charnière universel

GDS-U 1/1	566 910
-----------	---------

## GDS-UL



GDS-UL 1/1

### Couvercle à charnière universel avec évidement pour cuillère

GDS-UL 1/1	566 911
------------	---------

Tous les récipients Gastronorm sont conformes à la norme européenne EN 631

# BLANCO RECIPIENTS GASTRONORM

Polycarbonate

Modèle	Profondeur (mm)	Dimensions extérieures L x l (mm)	Largeur libre (mm)	Contenance <sup>1)</sup> (litres)	Référence
--------	-----------------	-----------------------------------	--------------------	-----------------------------------	-----------

## GN-K 1/1



GN-K 1/1-150

### Réipients Gastronorm 1/1

GN-K 1/1-65	65	530 x 325 mm	502 x 297 mm	7,3 l	551 426
GN-K 1/1-100	100	530 x 325 mm	502 x 297 mm	11,8 l	551 427
GN-K 1/1-150	150	530 x 325 mm	502 x 297 mm	18,0 l	551 428
GN-K 1/1-200	200	530 x 325 mm	502 x 297 mm	24,4 l	551 429

## GN-K 1/2



GN-K 1/2-200

### Réipients Gastronorm 1/2

GN-K 1/2-65	65	325 x 265 mm	297 x 237 mm	3,3 l	551 430
GN-K 1/2-100	100	325 x 265 mm	297 x 237 mm	5,2 l	551 431
GN-K 1/2-150	150	325 x 265 mm	297 x 237 mm	7,9 l	551 432
GN-K 1/2-200	200	325 x 265 mm	297 x 237 mm	10,6 l	551 433

## GN-K 2/4



GN-K 2/4-65

### Réipients Gastronorm 2/4

GN-K 2/4-65	65	530 x 162 mm	502 x 134 mm	3,4 l	568 227
GN-K 2/4-100	100	530 x 162 mm	502 x 134 mm	5,3 l	568 228

## GN-K 1/4



GN-K 1/4-150

### Réipients Gastronorm 1/4

GN-K 1/4-65	65	265 x 162 mm	237 x 134 mm	1,5 l	551 438
GN-K 1/4-100	100	265 x 162 mm	237 x 134 mm	2,3 l	551 439
GN-K 1/4-150	150	265 x 162 mm	237 x 134 mm	3,4 l	551 440

## GN-K 1/3



GN-K 1/3-100

### Réipients Gastronorm 1/3

GN-K 1/3-65	65	325 x 176 mm	297 x 148 mm	2,0 l	551 434
GN-K 1/3-100	100	325 x 176 mm	297 x 148 mm	3,2 l	551 435
GN-K 1/3-150	150	325 x 176 mm	297 x 148 mm	4,7 l	551 436
GN-K 1/3-200	200	325 x 176 mm	297 x 148 mm	6,4 l	551 437

Tous les réipients Gastronorm sont conformes à la norme européenne EN 631

<sup>1)</sup> Autres quantités de remplissage à la page 23

## BLANCO RECIPIENTS GASTRONORM

Polycarbonate

Modèle	Profondeur (mm)	Dimensions extérieures L x l (mm)	Largeur libre (mm)	Contenance <sup>1)</sup> (litres)	Référence
--------	-----------------	-----------------------------------	--------------------	-----------------------------------	-----------

### GN-K 1/6



GN-K 1/6-150

#### Réipients Gastronorm 1/6

GN-K 1/6-65	65	176 x 162 mm	148 x 134 mm	0,9 l	551 441
GN-K 1/6-100	100	176 x 162 mm	148 x 134 mm	1,3 l	551 442
GN-K 1/6-150	150	176 x 162 mm	148 x 134 mm	1,9 l	551 443

### GN-K 1/9



GN-K 1/9-100

#### Réipients Gastronorm 1/9

GN-K 1/9-65	65	176 x 108 mm	148 x 80 mm	0,5 l	551 444
GN-K 1/9-100	100	176 x 108 mm	148 x 80 mm	0,8 l	551 445

Tous les réipients Gastronorm sont conformes à la norme européenne EN 631

<sup>1)</sup> Autres quantités de remplissage à la page 23

## COUVERCLES GASTRONORM BLANCO

Polycarbonate

Modèle	Référence
--------	-----------

### GD-K



GD-K 1/2

#### Couvercles avec poignée encastrée

GD-K 1/1	551 446
GD-K 1/2	551 447
GD-K 2/4	568 923
GD-K 1/4	551 449
GD-K 1/3	551 448
GD-K 1/6	551 450
GD-K 1/9	551 451

### GD-KL



GD-KL 1/1

#### Couvercles avec poignée encastrée et découpe pour louche

GD-KL 1/1	551 452
GD-KL 1/2	551 453
GD-KL 2/4	568 922
GD-KL 1/4	551 455
GD-KL 1/3	551 454
GD-KL 1/6	551 456

# RECIPIENTS GASTRONORM BLANCO, perforés

Acier inoxydable

Modèle	Profondeur (mm)	Dimensions extérieures L x l (mm)	Largeur libre (mm)	Contenance <sup>1)</sup> (litres)	Référence
--------	-----------------	-----------------------------------	--------------------	-----------------------------------	-----------

## GN-P 2/1



GN-P 2/1-65



GN-P 2/1-100

### Récipients Gastronorm 2/1, perforés

<b>GN-P 2/1-20 *</b> recuit spécial	20	650 x 530 mm	625 x 505 mm	Plateau	1 565 993
<b>GN-P 2/1-40 *</b> recuit spécial	40	650 x 530 mm	625 x 505 mm	11,0 l	1 565 789
<b>GN-P 2/1-65 **</b> recuit spécial	65	650 x 530 mm	625 x 505 mm	18,4 l	1 565 790
<b>GN-P 2/1-100 **</b>	100	650 x 530 mm	625 x 505 mm	28,9 l	1 565 791
<b>GN-P 2/1-150 **</b>	150	650 x 530 mm	625 x 505 mm	43,4 l	1 565 792
<b>GN-P 2/1-200 **</b>	200	650 x 530 mm	625 x 505 mm	57,7 l	1 565 793

## GN-P 1/1

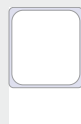


GN-P 1/1-20

### Récipients Gastronorm 1/1, perforés

<b>GN-P 1/1-20 *</b> recuit spécial	20	530 x 325 mm	505 x 300 mm	Plateau	1 565 994
<b>GN-P 1/1-40 *</b>	40	530 x 325 mm	505 x 300 mm	5,1 l	1 565 794

## GN-P 2/3



GN-P 2/3-40



GN-P 2/3-200

### Récipients Gastronorm 2/3, perforés

<b>GN-P 2/3-40 *</b>	40	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 l	1 565 799
<b>GN-P 2/3-65 **</b>	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,4 l	1 565 800
<b>GN-P 2/3-100 **</b>	100	354 x 325 mm	329 x 300 mm	8,5 l	1 565 801
<b>GN-P 2/3-150 **</b>	150	354 x 325 mm	329 x 300 mm	12,7 l	1 565 802
<b>GN-P 2/3-200 **</b>	200	354 x 325 mm	329 x 300 mm	16,7 l	1 565 803

## GN-P 1/3



GN-P 1/3-65



GN-P 1/3-150

### Récipients Gastronorm 1/3, perforés

<b>GN-P 1/3-40 *</b>	40	325 x 176 mm	300 x 151 mm	1,4 l	1 565 813
<b>GN-P 1/3-65 **</b>	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 l	1 565 814
<b>GN-P 1/3-100 **</b>	100	325 x 176 mm	300 x 151 mm	3,8 l	1 565 815
<b>GN-P 1/3-150 **</b>	150	325 x 176 mm	300 x 151 mm	5,5 l	1 565 816
<b>GN-P 1/3-200 **</b>	200	325 x 176 mm	300 x 151 mm	7,5 l	1 565 817

Tous les récipients Gastronorm sont conformes à la norme européenne EN 631

\* uniquement fond perforé

\*\* Fond et paroi latérale perforés

<sup>1)</sup> Autres quantités de remplissage à la page 23

# TOLES GASTRONORM BLANCO

En acier inoxydable ou émaillées

## BZG



BZG 2/1-65



BZG 1/1-40



BZG 1/2-20



BZG 2/3-20

Modèle	Profondeur (mm)	Dimensions extérieures L x l (mm)	Largeur libre (mm)	Contenance <sup>1)</sup> (litres)	Référence
--------	-----------------	-----------------------------------	--------------------	-----------------------------------	-----------

### Tôles GN avec bord lisse, modèle renforcé, acier inoxydable

BZG 2/1-20	20	650 x 530 mm	623 x 503 mm	Plateau	550 625
BZG 2/1-40	40	650 x 530 mm	623 x 503 mm	11,0 l	550 626
BZG 2/1-65	65	650 x 530 mm	623 x 503 mm	17,6 l	550 627
BZG 1/1-20	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Plateau	550 628
BZG 1/1-40	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	4,6 l	550 629
BZG 1/1-65	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,0 l	550 630
BZG 1/2-20	20	325 x 265 mm	300 x 240 mm	Plateau	550 631
BZG 1/2-40	40	325 x 265 mm	300 x 240 mm	2,3 l	550 632
BZG 1/2-65	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	4,0 l	550 633
BZG 2/3-20	20	354 x 325 mm	329 x 300 mm	Plateau	550 634
BZG 2/3-40	40	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 l	550 635
BZG 2/3-65	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,5 l	550 636

## BZG-G



BZG-G 2/1-20

### Tôles GN avec bord lisse, recuit spécial, acier inoxydable

BZG-G 2/1-20	20	650 x 530 mm	623 x 503 mm	Plateau	550 505
BZG-G 2/1-40	40	650 x 530 mm	623 x 503 mm	11,0 l	550 506
BZG-G 2/1-65	65	650 x 530 mm	623 x 503 mm	17,6 l	556 082
BZG-G 1/1-20	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Plateau	550 503
BZG-G 1/1-40	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	4,6 l	550 504
BZG-G 1/1-65	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,0 l	556 081

## GNE



GNE 2/1-20



GNE 1/1-40



GNE 2/3-65

### Tôles GN avec bord lisse, émaillées granit

GNE 2/1-20	20	650 x 530 mm	623 x 503 mm	Plateau	550 022
GNE 2/1-40	40	650 x 530 mm	623 x 503 mm	11,0 l	550 023
GNE 2/1-65	65	650 x 530 mm	623 x 503 mm	17,6 l	550 024
GNE 1/1-20	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Plateau	550 025
GNE 1/1-40	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	4,6 l	550 026
GNE 1/1-65	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,0 l	550 027
GNE 2/3-20	20	354 x 325 mm	329 x 300 mm	Plateau	550 046
GNE 2/3-40	40	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 l	550 047
GNE 2/3-65	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,5 l	550 048

Tous les récipients Gastronorm sont conformes à la norme européenne EN 631

<sup>1)</sup> Autres quantités de remplissage à la page 23

# ÉLÉMENTS DE CUISSON GASTRONORM BLANCO, perforés

Acier inoxydable

## G-KEN 1/1



G-KEN 1/1-145

Modèle	Profondeur (mm)	Dimensions extérieures L x l (mm)	Largeur libre (mm)	Contenance <sup>1)</sup> (litres)	Référence
--------	-----------------	-----------------------------------	--------------------	-----------------------------------	-----------

### Éléments de cuisson Gastronorm 1/1, perforés

G-KEN 1/1-50 *	50	530 x 325 mm	500 x 295 mm	7,0 l	565 940
G-KEN 1/1-60 **	60	530 x 325 mm	500 x 295 mm	8,0 l	550 487
G-KEN 1/1-95 ***	95	530 x 325 mm	500 x 295 mm	12,5 l	550 407
G-KEN 1/1-145 ***	145	530 x 325 mm	500 x 295 mm	19,0 l	550 486
G-KEN 1/1-195 ***	195	530 x 325 mm	500 x 295 mm	25,0 l	550 490

## G-KEN 1/2



G-KEN 1/2-60

### Éléments de cuisson Gastronorm 1/2, perforés

G-KEN 1/2-60 **	60	325 x 265 mm	295 x 235 mm	3,5 l	550 488
G-KEN 1/2-95 ***	95	325 x 265 mm	295 x 235 mm	5,5 l	550 502
G-KEN 1/2-145 ***	145	325 x 265 mm	295 x 235 mm	8,3 l	550 557
G-KEN 1/2-195 ***	195	325 x 265 mm	295 x 235 mm	11,0 l	550 558

## G-KEN G 1/1



### Éléments de cuisson Gastronorm 1/1, perforés, avec poignées rabattables

G-KEN G 1/1-60 **	60	530 x 325 mm	500 x 295 mm	8,0 l	550 970
G-KEN G 1/1-95 ***	95	530 x 325 mm	500 x 295 mm	12,5 l	550 971
G-KEN G 1/1-145 ***	145	530 x 325 mm	500 x 295 mm	19,0 l	550 972
G-KEN G 1/1-195 ***	195	530 x 325 mm	500 x 295 mm	25,0 l	550 973

## G-KEN G 1/2



### Éléments de cuisson Gastronorm 1/2, perforés, avec poignées rabattables

G-KEN G 1/2-60 **	60	325 x 265 mm	295 x 235 mm	3,5 l	550 966
G-KEN G 1/2-95 ***	95	325 x 265 mm	295 x 235 mm	5,5 l	550 967
G-KEN G 1/2-145 ***	145	325 x 265 mm	295 x 235 mm	8,3 l	550 968
G-KEN G 1/2-195 ***	195	325 x 265 mm	295 x 235 mm	11,0 l	550 969

Tous les récipients Gastronorm sont conformes à la norme européenne EN 631





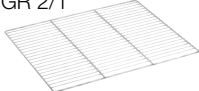
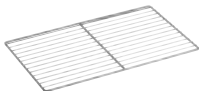
\* uniquement fond perforé

\*\* Fond et paroi latérale perforés

\*\*\* Fond, coins et paroi latérale perforés












<sup>1)</sup> Autres quantités de remplissage à la page 23

# accessoires

Article	Modèle	Désignation	Dimensions	Référence
	ST 3	Barre de séparation en inox 18/10 (AISI 304) pour composition de récipients	Longueur: 325 mm, largeur: 22 mm	550 650
	ST 3F	Barre de séparation en inox 18/10 (AISI 304) pour composition de récipients, avec blocage élastique	Longueur: 325 mm, largeur: 22 mm	566 254
	ST 5	Barre de séparation en inox 18/10 (AISI 304) pour composition de récipients, avec blocage élastique	Longueur: 530 mm, largeur: 22 mm	550 651
	G-ELB 1/1	Tablette de rayonnage, acier inoxydable perforée, perforation: ø 10 mm	470 x 265 x 15 mm	550 645
	G-ELB 1/2		265 x 205 x 15 mm	550 647
	G-ELB 1/4		205 x 102 x 15 mm	550 649
	G-ELB 2/3		294 x 265 x 15 mm	550 646
	G-ELB 1/3		256 x 116 x 15 mm	550 648
	G-KELB 1/1	Tablette de rayonnage, polycarbonate perforée, perforation: ø 10 mm Plage de température de -40 °C à +100 °C	470 x 265 x 15 mm	551 457
	G-KELB 1/2		265 x 205 x 15 mm	551 458
	G-KELB 1/3		265 x 116 x 15 mm	551 459
	G-KELB 1/6		111 x 97 x 15 mm	551 460
	GR 2/1	Grille en inox	650 mm x 530 mm	550 266
	GR 1/1		530 mm x 325 mm	550 267
	GR 2/3		354 mm x 325 mm	550 049
	GRR 2/1	Grille revêtue Rilsan	650 mm x 530 mm	550 268
	GRR 1/1		530 mm x 325 mm	550 269

## Quantités de remplissage dans la pratique

### GN acier inoxydable

Profondeur (mm)	40		55		65		100		150		200	
												
GN 2/1	5,7	11	-	-	13,1	18,4	23,3	28,9	37,5	43,4	51	57,7
GN 1/1	2,7	5,1	4,7	7,2	6	8,5	10,8	13,3	17,1	20	23,1	26,5
GN 1/2	1,2	2,3	2,1	3,2	2,7	3,8	4,7	6	7,5	8,9	10	11,7
GN 2/4	1,2	2,3	-	-	2,7	4	4,8	6	7,4	9	-	-
GN 1/4	-	-	-	-	1,2	1,7	2,2	2,7	3,3	4	4,3	5,2
GN 2/8	-	-	-	-	1,2	1,7	2	2,7	3,1	3,8	-	-
GN 2/3	1,7	3,3	-	-	3,8	5,4	6,8	8,5	10,7	12,7	14,4	16,7
GN 1/3	0,7	1,4	1,3	2	1,7	2,4	3	3,8	4,8	5,5	6,2	7,5
GN 1/6	-	-	0,7	1	1,3	1,6	1,9	2,2	2,5	3	-	-
GN 1/9	-	-	-	-	0,4	0,6	0,7	0,9	-	-	-	-


















**Hauteur de remplissage jusqu'à 20 mm en dessous du bord** du récipient GN, p. ex. pour le transport de repas liquides avec couvercle.



**Hauteur de remplissage jusqu'à 3 mm en dessous du bord** du récipient GN, p. ex. pour la distribution directe de repas. Les contenances aux pages précédentes sont données pour cette hauteur de remplissage.

### GN polycarbonate

### Éléments de cuisson GN

Profondeur (mm)	65		100		150		200		50		60		95		145		195	
																		
GN 1/1	5,1	7,3	9,6	11,8	15,7	18	22,2	24,4	4,6	7	5,3	8	10	12,5	16,3	19	22,3	25
GN 1/2	2,2	3,3	4,2	5,2	6,8	7,9	9,5	10,6	-	-	2,4	3,5	4,4	5,5	7,1	8,3	9,5	11
GN 2/4	2,3	3,4	4,2	5,3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
GN 1/4	1	1,5	1,8	2,3	2,9	3,4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
GN 1/3	1,4	2	2,5	3,2	4,1	4,7	5,9	6,4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
GN 1/6	0,6	0,9	1,1	1,3	1,6	1,9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
GN 1/9	0,3	0,5	0,6	0,8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Toutes les indications de contenance en litres

## **Triplement orienté sur le marché, simplement bon.**

La société BLANCO CS GmbH + Co KG se concentre avec ses trois unités d'affaires Catering Systems, Medical Care Systems et Industrial Components sur les besoins des groupes visés professionnels.

Pour les grandes cuisines et la restauration de collectivités, pour les cliniques et cabinets médicaux ainsi que pour les clients de l'industrie, nous développons, produisons et commercialisons des produits de haute qualité qui sont à la pointe dans de nombreuses branches.

### **Qualité dans le style de la maison.**

Avec des développements innovants, une qualité de produit éprouvée et un excellent service, le domaine Catering Systems sert depuis de nombreuses années de référence dans la restauration de collectivité.

Avec pour résultat des solutions judicieuses pour une gestion de la cuisine et de la restauration efficace et basée sur la qualité.

### **Chez BLANCO, vous êtes au centre de nos préoccupations.**

BLANCO CS est certifié dans tous les domaines d'activité suivant DIN EN ISO 9001:2000 et vous garantit des solutions adaptées à vos besoins et d'une fiabilité maximale.

### **Notre équipe vous conseillera volontiers:**

BLANCO CS GmbH + Co KG  
Catering Systems  
P. O. Box 13 10  
75033 OBERDERDINGEN  
GERMANY  
Phone +49 7045 44-81900  
Fax +49 7045 44-81481  
Internet [www.blanco.de](http://www.blanco.de)  
Courriel [catering.export@blanco.de](mailto:catering.export@blanco.de)

# **BLANCO**