



Gastro-M 600 Series

Gastro M

600 Series

🇬🇧 Electric Griddles

Heavy duty cooking gr

🇬🇧 Gas Griddles

Powerful cooking griddles powered by natural gas. Features an easy-clean, heavy duty cooking plate, rapid heat-up time for quick results, piezo ignition, built in drip tray, thermostatically controlled zone and thermostatic valve for safety. Propane gas version also available.

🇫🇷 Fry-top gaz

Fry top gaz, avec plaque de cuisson robuste et facile à nettoyer, temps de chauffe rapide, allumage piezo, bac récupérateur de graisse, contrôle et vanne de sécurité thermostatique. Livré gaz naturel et injecteurs butane/propane fournis. Ne pas utiliser avec des produits marinés ni surgelés (uniquement avec produits frais); sinon commander le modèle chromé (GL937).

🇳🇱 Gas bakplaten

Bakplaten, geschikt voor aardgas, met glad geslepen bakplaat. Snelle verhittingstijd, piëzo-ontsteking, ingebouwde lekbak, thermostatisch instelbaar per zone en thermostatische veiligheidsklep. Eenvoudig te reinigen. Ook in propaan gas verkrijgbaar.

🇪🇸 Plancha a gas

Plancha a gas natural con placa de uso intensivo de fácil limpieza. Rápido calentamiento, encendido piezo electrico, bandeja recoge-grasas integrada, zona controlada termostáticamente y válvula de seguridad termostática. Disponible en gas propano.

🇩🇪 Grillplatten für Erdgasanschluss

Grillplatte geeignet für Erdgas mit glatt geschliffener Grilloberfläche. Schnelle Aufwärmzeit, Piezozündung, integrierte Fettauffangschale, thermostatisch einstellbar pro Zone und Thermostatsicherheitsventil. Einfach zu reinigen. Auch erhältlich für Propangas.

GN020



GL904



Code	Model	Description	Power	Dimensions	Weight
GN020	60/30FTG	Flat Plate 300mm Wide	5.2 kW	280(H) x 300(W) x 600(D)mm	27kg
GL904	60/60FTG	Flat Plate 600mm Wide	10.4 kW	280(H) x 600(W) x 600(D)mm	51kg

🇬🇧 Gas Griddles

Stainless steel gas griddles with heavy duty cooking plates which distributes heat evenly. Features piezo ignition and thermostatically controlled zone. Chrome plates require less power to maintain high cooking temperatures.

🇫🇷 Fry-top gaz

Fry-top gaz en acier inoxydable durable avec plan de cuisson chromé facile à nettoyer, temps de chauffe rapide nécessitant moins d'énergie pour un maintien constant en température, bac récupérateur de graisse, contrôle et vanne de sécurité thermostatique, témoin lumineux.

🇳🇱 Gas bakplaten

Bakplaat geschikt voor aardgas, met 1/2 gladde en 1/2 gegroefde bakplaat. Snelle verhittingstijd, piëzo-ontsteking, ingebouwde lekbak, thermostatisch instelbaar per zone en thermostatische veiligheidsklep. Eenvoudig te reinigen. Tevens verkrijgbaar in propaan uitvoering.

🇪🇸 Grills a gas

Grills a gas de acero inoxidable con placas de uso intensivo y que distribuyen el calor uniformemente. Encendido piezo-eléctrico y zona controlada termostáticamente. Placas de cromo que necesitan menos energía para mantener alta la temperatura de cocción.

🇩🇪 Grillplatten für Erdgasanschluss

Grillplatte geeignet für Erdgas mit 1/2 glatter und 1/2 gerillter Grillplatte. Schnelle Aufwärmzeit, Piezozündung, integrierte Fettauffangschale, thermostatisch einstellbar pro Zone und Thermostatsicherheitsventil. Einfach zu reinigen. Auch erhältlich für Propangas.



GN025



GN026



Code	Model	Description	Power	Dimensions	Weight
GN025	60/60FTRG	1/2 Flat, 1/2 Grooved 600mm Wide	10.4kW	280(H) x 600(W) x 600(D)mm	50kg
GN026	60/60FTRG-CR	1/2 Flat, 1/2 Grooved Chrome 600mm Wide	10.4kW	280(H) x 600(W) x 600(D)mm	50kg

🇬🇧 Electric Fryers

Easy to clean, professional electric fryers with thermostatic temperature control, draining tap, on/off switch, safety cut-out, cold zone and crumb sieve. Collapsible heating element. Complete with frying basket.

🇫🇷 Friteuses électriques 10L

Friteuses électriques avec contrôle de la température par thermostat réglable, vidange avec col de cygne et vanne de sécurité, interrupteur on/off, coupe-circuit de sécurité, zone froide. Résistances relevables autobloquantes, puissance 7,5kW composée de 3 éléments indépendants de 2,5kW (facilite le sav). Livrées avec paniers. Attention : ne pas utiliser de graisse solide.

🇮🇹 Friteuses

Friteuse 10 liter, elektrisch, traploos thermostatisch instelbaar per frituurbak, snelle verhittingstijd, aan-/uitschakelaar, veiligheids thermostaat, koude zone, en kruimelvanger. Opklapbaar element voor eenvoudige reiniging. Wordt compleet met frituurmand geleverd.

🇪🇸 Freidoras eléctricas 10Ltr

Freidoras eléctricas con control de temperatura termoestático, grifo de vaciado, botón encendido/apagado, corte de alimentación de seguridad, zona fría y filtro de partículas. Fácil limpieza. Resistencia plegable. Cestas incluidas.

🇩🇪 Fritteusen 10Ltr.

Elektrische Fritteuse mit stufenlosem Thermostat pro Frittierkorb, schnelle Aufwärmzeit, An/Ausschalter, Sicherheitsthermostat, Kaltzone und Krümelsieb. Aufklappbares Element für eine einfache Reinigung. Im Lieferumfang sind Frittierkörbe enthalten.


GL908

GL909


Code	Model	Description	Power		Dimensions	Weight
GL908	60/30FRE	Electric Fryer 10Ltr	400V	7,5kW	280(H) x 300(W) x 600(D)mm	20kg
GL909	60/60FRE	Electric Fryer 2 x 10Ltr	400V	15kW	280(H) x 600(W) x 600(D)mm	34kg

🇬🇧 Gas Fryer

Impressive, stainless steel gas fryer featuring piezo ignition, thermostatic safety valve and thermal cut-out. The desired temperature is reached rapidly by means of two blow pipes for each pan. Cold zone and crumb sieves and draining tap. Complete with frying baskets.

🇫🇷 Friteuse gaz 2x 8L

Friteuse gaz avec allumage piezo, valve de sécurité thermostatique et coupe-circuit thermique, température requise atteinte rapidement au moyen de deux tubes de chauffe par cuve. Zone froide, vidange à col de cygne et vanne avec sécurité. Livrée avec 2 paniers. Attention : ne pas utiliser de graisse solide.

🇮🇹 Friteuse 8+8 liter

Friteuse 8+8 liter, aardgas uitvoering, met piëzo onsteking, thermostatische veiligheidsklep, snelle verhittingstijd middels 2 vlampijpen per bak. Voorzien van koude zone, kruimelvanger en aftapkraan. Wordt compleet met frituurmandjes geleverd.

🇪🇸 Freidora a gas 8Ltr

Freidora a gas con encendido piezo-eléctrico, válvula termoestática de seguridad y parada de seguridad térmica. Rápido alcance de la temperatura de funcionamiento gracias al doble quemador para cada cubeta. Zona fría, colador de partículas y grifo de vaciado. Cestas incluidas.

🇩🇪 Fritteusen 8+8Ltr.

Fritteuse für Erdgas mit piezoelektrischer Zündung, Thermostatsicherheitsventil, schnelle Aufwärmzeit durch zwei Flammenrohre pro Behälter. Ausgestattet mit Kaltzone, Ablaufhahn und Krümelsieb. Im Lieferumfang sind Frittierkörbe enthalten.


GL907

Code	Description	Power	Dimensions	Weight
GL907	Gas Fryer 2 x 8Ltr	13.6 kW	280(H) x 600(W) x 600(D)mm	42kg



Gas Chargrills

Heavy duty gas grills with a durable cast iron grid and stainless steel burner. Use with lava rocks for chargrilled food.

Grillade pierre de lave gaz

Grillade pierre de lave gaz avec grille en fonte, allumage piezo, brûleur en acier inoxydable, bac à eau et thermocouple. Fournie avec pierres de lave.

Gas lavasteengrill

Lavasteengrill geschikt voor aardgas, voorzien van gietijzeren grillrooster, piëzo-ontsteking, roestvrijstalen branders, waterbak en thermokoppel. Compleet met lavastenen.

Grill a gas

Grill a gas de uso intensivo con resistente rejilla de hierro y quemador de acero inoxidable. Para cocinar a la parrilla con roca de lava.

Lavasteingrill für Gasanschluss

Lavasteingrill geeignet für Erdgas mit gusseiserner Grilloberfläche, Piezozündung, Edelstahlbrenner, Wasserbehälter und Thermoelement. Komplett geliefert mit Lavasteinen.



GN028



Code	Model	Description	Power	Dimensions	Weight
GN028	60/60 GRL	600mm Wide	11kW	280(H) x 600(W) x 600(D)mm	42kg

Electric Hotplates

Electric ceramic hob with a durable stainless steel casing, ideal for busy commercial kitchens. The indicator light shows when the cooking elements have reached the desired temperature for efficient performance.

Table électrique vitrocéramique

Table électrique en vitrocéramique avec 2 zones de cuisson. Extérieur en acier inoxydable robuste. Pour chaque zone, thermostat 6 positions et témoin lumineux.

Elektrische keramische kookplaat

Keramische kookplaat. Met 6 standenschakelaar en controlelampje per zone. Roestvrijstalen behuizing.

Vitrocerámica

Cocina vitrocerámica con carrocería de resistente acero inoxidable, perfecta para la cocina comercial. Indicador luminoso que indica que cada placa ha llegado a la temperatura de trabajo deseada.

Elektrische keramische Kochplatten

Keramische Kochplatte. Schalter mit 6 Positionen und Kontrolllampe für jede Zone. Edelstahlgehäuse.



GN019



Code	Model	Description	Power	Dimensions	Weight
GN019	60/30 PVE	Electric Ceramic Plate 300mm Wide	400V 3.6kW	280(H) x 300(W) x 600(D)mm	16kg

Bains-marie

Electric bains marie made from stainless steel for durability. Ideal for keeping a variety of pre-cooked food at serving temperature. Suitable for use with gastronorm pans up to 150mm deep.

Bains-marie électriques

Bains-marie électriques adaptés aux bacs GN de 150mm de profondeur maximum. Avec robinet de vidange.

Bain-Marie

Elektrische bain-marie van duurzaam RVS. Ideaal voor het warmhouden van voedsel. Geschikt voor gebruik met GN bakken tot 150mm diep.

Baño maría eléctrico

Baño maría eléctrico, apto para cubetas Gastronorm de 150mm profundidad

Bain-Marie

Elektrische Bain-Marie aus Edelstahl für eine lange Lebensdauer. Ideal für das Warmhalten von Speisen auf Serviertemperatur. Geeignet für den Einsatz mit GN-Behältern bis zu 150mm Tiefe.



GL902



Code	Model	Description	Power		Dimensions	Weight
GL902	60/30BME	300mm Wide	230V	1.5kW	280(H) x 300(W) x 600(D)mm	18kg
GN035	60/60 BME	600mm Wide	230V	3kW	280(H) x 600(W) x 600(D)mm	28kg

Pasta Cooker

Stainless steel pasta cooker with a large 14 litre bowl capacity for preparing plenty of pasta, all cooked to the perfect consistency. Complete with filling top, variable thermostat, indication light and drain tap.

Cuiseur à pâtes

Cuiseur à pâtes grande capacité de 14 litres en acier inoxydable durable. Avec commutateur 3 positions : Maintien en température, cuisson finale et pré-cuisson.

Pastakookapparaat

Elektrische 14 liter pastakoker uitgerust met een vulkraan, traploze thermostaat, aftapkraan en controlelampje. Wordt zonder pastamandje geleverd.

Cocedor de pasta

Cuece-pasta de 14 litros de capacidad fabricado en acero inoxidable, para cocinar grandes cantidades de pasta con la consistencia perfecta. Cestas no incluidas.

Nudelkocher

Elektrischer Nudelkocher mit 14 Liter Kapazität mit Wasserhahn, stufenlosem Thermostat und Kontrolllampe. Körbe sind separat erhältlich.



GL903



Code	Model	Description	Power		Dimensions	Weight
GL903	60/30 CPE	Pasta Cooker 14Ltr	230V	3 kW	280(H) x 300(W) x 600(D)mm	18kg
GL884	CP/C8	Stainless Steel Pasta Basket	-	-	160(H) x 100(W) x 140(D) mm	1kg

Gas Cookers

Gas cookers with effective thermocouples. Features easy start piezo electric ignition and enamelled spill-over for the easy clean up of cooking spills and preventing baked on stains. Standard natural gas, also available in propane gas.

Feux vifs à poser

Dessus feux vifs gaz avec thermo-couples, bord anti-ruissellement et allumage piezo. Gaz naturel de série, injecteurs butane/propane fournis.

Gaskooktoestel

Gaskooktoestel met thermokoppel, geëmailleerde morspannen en piëzo-ontsteking. Standaard uitvoering in aardgas. Ook in propaangas leverbaar.



GL900

Cocinas a gas

Cocinas a gas con termopar e ignición piezo-eléctrica. Modelo standard a gas natural; opción gas propano disponible.

Herdplatten für Gasanschluss

Herdplatten Gasanschluss mit Thermokreuzen, Topfträger aus emailliertem Gusseisen, piezoelektrische Zündung. Standardausführung Erdgas. Auch für Propangas erhältlich.



GL901



Code	Model	Description	Power	Dimensions	Weight
GL900	60/30PCG	2 Burners 300mm Wide	1 x 2.8kW, 1 x 3.3kW	280(H) x 300(W) x 600(D)mm	15kg
GL901	60/60PCG	4 Burners 600mm Wide	2 x 2.8kW, 2 x 3.3kW	280(H) x 600(W) x 600(D)mm	25kg

Gas Cooker

Thermocouple burners with piezo electric ignition for fast paced kitchens who need responsive equipment. Stainless steel exterior is easy to clean and maintain.

5 feux vifs à poser

Feux vifs thermocouplés avec allumage piezo. Extérieur en acier inoxydable facile à nettoyer et entretenir.

Gaskooktoestel

Gaskooktoestel met 5 branders. Voorzien van thermokoppel en piëzo-ontsteking. Standaard uitvoering in aardgas. Ook in propaangas leverbaar.

Cocina a gas

Cocinas a gas con termopar y encendido piezo-eléctrico. Exterior de acero inoxidable de fácil limpieza.

Herdplatte für Gasanschluss

Herdplatte Gasanschluss mit 5 Brennern. Ausgestattet mit Thermokreuz und Piezozündung. Standardausführung Erdgas auch erhältlich für Propangas.



GN016



Code	Model	Description	Power	Dimensions	Weight
GN016	60/90PCG	5 Burners 900mm Wide	3 Burners x 2.8kW, 2 Burners x 3.3kW	280(H)x 900(W)x 600(D)mm	30kg

Gas Range & Oven

Extremely robust range with copper burners for an even heat distribution. Featuring pilot flame for automatic ignition and thermostat for accurate temperature control. Glass or Stainless Steel Drop Down Door.

Fourneaux gaz sur four

Gamme extrêmement robuste avec thermocouples, brûleurs cuivre, plaques de débordement émaillées et allumage automatique. Four avec porte en verre ou inox, thermostat, gril électrique et rails amovibles. Pieds réglables.

Gasfornuis met 4 branders en oven

Gasfornuis met 4 branders en gasoven. Voorzien van thermokoppel, koperen branders, waakvlam, oven met thermostaat, elektrische grill, glazen ovendeur, piezo-ontsteking, en uitneembare geleiders. Binnenafmeting oven: 44x35x32(h)cm. Standaard uitvoering aardgas. Verstelbare poten.

Cocinas a gas con horno

Cocinas de gran resistencia con quemadores de cobre para una distribución uniforme del calor. Llama piloto para encendido automático y termostato para un control preciso de la temperatura. Puertas de los hornos abatibles de vidrio o ciegas.

Gasherd mit 4 Brennern & Backofen

Gasherd mit 4 Brennern und Gasofen. Ausgestattet mit Thermoelement, Kupferbrennern, Pilotflamme, Backofen mit Thermostat, elektrischem Grill, Glasofentür, Piezozündung, Pilotflamme und herausnehmbaren Schienen. Backofen Innenabmessung: 440x350x320(H)mm. Standardausführung Erdgas. Verstellbare Füße.



Code	Model	Description	Power	Power Burners	Dimensions	Weight
GN002	60/60CFG	4 Burners & Gas Oven with Glass Door	Oven: 1.3kW	Burners: 2 x 2.8kW + 2 x 3.3kW	850(H) x 600(W) x 600(D)mm	62kg
GN013	60/60CFGE	4 Burners & Convection Oven with St/St Door	Oven: 230V 2.3kW	Burners: 2 x 2.8kW + 2 x 3.3kW	850(H) x 600(W) x 600(D)mm	62kg
GN012	60/60CFGE	4 Burners & Convection Oven with Glass Door	Oven: 230V 2.3kW	Burners: 2 x 2.8kW + 2 x 3.6kW	850(H) x 600(W) x 600(D)mm	62kg

5 Burner Gas Range & Convection Oven

Powerful and efficient five burner range with simple drop down door for easy access to 1/1 gastronorm convection oven. Features pilot flame for quick automatic ignition in a busy professional kitchen. Feet can be adjusted for stability on uneven floors.

Fourneau 5 feux gaz et four à convection

Fourneau 5 feux gaz puissant et efficace sur four à convection compatible GN 1/1. Flamme pilote pour un allumage automatique rapide. Pieds réglables pour la stabilité parfaite même sur sols irréguliers.

Gasfornuis met 5 branders & heteluchtoven

Gasfornuis met 5 branders en heteluchtoven. Voorzien van thermokoppel, koperen branders, waakvlam, GN1/1 oven met thermostaat, elektrische grill, roestvrijstalen ovendeur, uitneembare geleiders. Binnenafmeting oven: 530x325x320(h)mm. Standaard uitvoering aardgas. Verstelbare poten.

Cocina a gas 5 quemadores

Cocina a gas con 5 quemadores y horno de convección eléctrico. Termopares, quemadores de cobre, bandejas esmaltadas y encendido automático con llama piloto. Horno Gastronorm 1/1 con puerta de acero inoxidable, termostato, grill eléctrico y guías desmontables. Pies ajustables.

Gasherd mit 5 Brennern & Konvektionsofen

Gasherd mit 5 Brennern und Konvektionsofen mit Thermoelement, Kupferbrennern und Pilotflamme. Der 1/1GN Backofen ist mit Thermostat, elektrischem Grill, Edelstahllofentür und herausnehmbare Schienen ausgestattet. Backofen Innenabmessung: 530x325x320(H)mm. Standardausführung Erdgas. Verstellbare Füße.



Code	Model	Description	Power	Power Burners	Dimensions	Weight
GN014	60/90 CFGE	5 Burners & Convection Oven	Oven: 230V 3kW	Burners: 3 x 3.3kW, 2 x 2.8kW	850(H) x 900(W) x 600(D)mm	70kg

Boiling Rings

Electric boiling units with a hardwearing stainless steel exterior for busy professional kitchens. Indicator light signifies when the cooking elements have reached desired temperature for efficient performance.

Fourneaux plaques électriques à poser

Fourneaux 2 ou 4 plaques électriques à poser de 22cm. Extérieur en acier inoxydable. Pour chaque plaque, thermostat 6 positions et témoin lumineux.

Elektrische kookplaten

Kookplaat met kookplaten van 22cm omschakelbaar naar 230V 3 50/60 Hz. Roestvrijstalen behuizing. Met 6 standenschakelaar en controlelampje per kookplaat.

Cocinas eléctricas

Cocinas eléctricas de acero inoxidable para la cocina profesional. El indicador luminoso muestra cuando la resistencia ha alcanzado la temperatura deseada, mejorando la eficiencia energética.

Elektroherd mit Kochplatten

Elektroherd mit Kochplatten von 22cm umschaltbar auf 230V 3 50/60 Hz. Edelstahlgehäuse. Mit Schalter mit 6 Positionen und Kontrolllampe für jede Kochplatte.

GN017



GN018



Code	Model	Description	Power		Dimensions	Weight
GN017	60/30PCE	2 Rings 300mm Wide	400V	3kW	280(H) x 300(W) x 600(D) mm	16kg
GN018	60/60PCE	4 Rings 600mm Wide	400V	6kW	280(H) x 600(W) x 600(D) mm	30kg

Electric Range & Oven

Electric range with four cooking plates and electric convection oven with thermostat. The glass door allows you to see oven's contents without wasting oven heat.

Fourneau électrique sur four

Fourneau 4 plaques électriques sur four électrique à convection. Four avec porte vitrée, thermostat réglable, grill et témoin lumineux.

Elektrisch fornuis & Oven

Elektrisch fornuis met 4 kookplaten en heteluchtoven met 6 standen schakelaar en controlelampjes. Elektrische oven met glazen deur, elektrische grill, thermostaat en aparte controlelampjes. Verstelbare poten.

Cocina eléctrica con horno

Cocina eléctrica con cuatro placas y horno de convección eléctrico con termostato. La puerta de vidrio permite comprobar el interior sin abrirlo y sin desperdiciar el calor del horno.

Elektroherd & Ofen

Elektroherd mit 4 Kochplatten und Konvektionsofen mit Schalter mit 6 Positionen und Kontrolllampe. Elektrischer Ofen mit Glastür, elektrischem Grill, Thermostat und eigener Kontrolllampe. Verstellbare Füße.

GN015



Code	Model	Description	Power	Dimensions	Weight
GN015	60/60CFE	4 Rings & Oven	400V 8.3kW	850(H) x 600(W) x 600(D)mm	64kg

Neutral Unit

Neutral unit with drawer 60/30PLC.

Meuble neutre

Meuble neutre avec tiroir 60/30PLC.

Werkunit

Neutrale werktafel met lade. Roestvrijstalen werkblad. Voorzien van roestvrijstalen lade met geleidingsrails, verwijderbaar voor eenvoudige schoonmaak en geschikt voor GN bakken tot 150mm diep.

Módulo neutro

Módulo neutro con cajón 60/30PLC

Neutrale Arbeitseinheit

Neutrale Arbeitseinheit mit Schublade. Arbeitsplatte aus Edelstahl. Ausgestattet mit Edelstahlschublade mit Gleitschienen, abnehmbar zur leichten Reinigung und geeignet für GN-Behälter bis zu 150mm Tiefe.



GN036



Code	Model	Description	Dimensions	Weight
GN036	60/30PLC	Neutral Unit	280(H) x 300(W) x 600(D)mm	17kg



GL910

Stands

Stand with adjustable feet. Suitable for Gastro-M table units 300 and 600mm wide.

Piètements

Piètement avec verrous réglables. Compatible avec les modules Gastro-M 300 et 600mm de large.

Onderstel Gastro M 600 serie

Onderstel met verstelbare poten.

Soportes

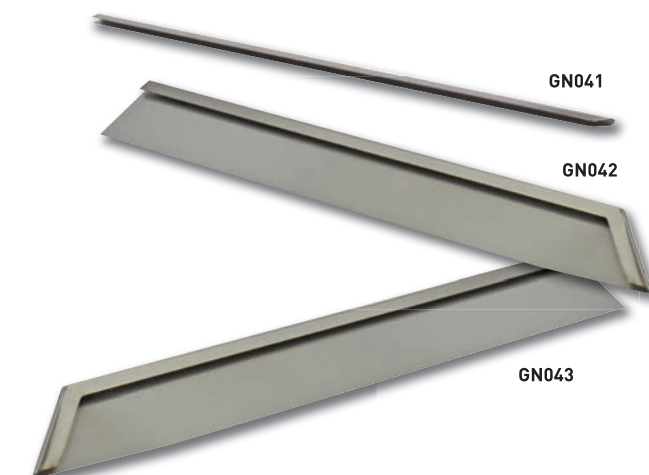
Soportes con pies ajustables. Aptos para unidades Gastro-M de 300 y 600mm de ancho.

Untergestell Gastro M 600 Serie

Untergestell mit verstellbaren Füßen.



Code	Model	Description	Dimensions	Weight
GL910	60/30 CV	Stand 60/30	570(H) x 300(W) x 490(D)mm	3kg
GL911	60/60 CV	Stand 60/60	570(H) x 600(W) x 490(D)mm	4kg



GN041

GN042

GN043

Connecting Strips & Joint Trim

Connecting strips and joint trim for the Gastro-M 600 range.

Couvre-joints

Couvre-joints pour gamme 600 Gastro M.

Verbindingsstrips

Verbindingsstrips voor het onderling koppelen van de 600 serie.

Anclajes de conexión

Anclajes de conexión para módulos Gastro-M Serie 600

Verbindungsleiste

Verbindungsleiste für das Verbinden der 600er Serie.



Code	Model	Description	Dimensions
GN041	60/CG	Joint 15(H)mm	15(H) x 530(D) x 7(W)mm
GN042	60/CGFT DX	Right 80(H)mm	80(H) x 530(D) x 7(W)mm
GN043	60/CGFT SX	Left 80(H)mm	80(H) x 530(D) x 7(W)mm

Open Cabinets

Base units with adjustable feet. Suitable for Gastro-M units of 300 or 600mm wide.

Placards ouverts

Placards ouverts avec verrins réglables. Compatibles avec les modules Gastro-M de 300 ou 600mm de large.

Onderkasten Gastro M 600 serie

Onderkast met verstelbare poten.

Bases

Armarios soporte con pies ajustables. Aptos para unidades Gastro-M de 300 o 600mm de ancho.

Unterschränke Gastro M 600 Serie

Unterschrank mit verstellbaren Füßen.



GL912



GL913



Code	Model	Description	Dimensions	Weight
GL912	60/30B	300mm Wide	570(H) x 300(W) x 490(D)mm	13kg
GL913	60/60B	600mm Wide	570(H) x 600(W) x 490(D)mm	20kg
GN038	60/90 B	900mm Wide	570(H) x 900(W) x 490(D)mm	20kg
GN039	60/120B	1200mm Wide	570(H) x 1200(W) x 490(D)mm	24kg

Doors

Stainless steel doors for the Gastro-M 600 range. Single doors will fit base unit 40cm and double door will fit base unit 70cm.

Portes

Portes en acier inoxydable pour gamme 600 Gastro M. La porte simple s'adapte sur les bases de 40cm et la porte double sur les bases de 70cm.

Deuren

Roestvrij stalen deuren voor de Gastro-M 600-serie. Enkele deuren passen op de 40cm onderkast en dubbele deuren passen op de 60cm onderkast.

Puertas

Puertas de acero inoxidable Gastro-M Serie 600. La puerta sencilla para la base de 40cm. Puerta doble para la base de 70cm.

Türen

Edelstahltüren für die Gastro-M Serie 600. Einzeltüren passen auf den 40cm Unterschrank und Doppeltüren passen auf den 60cm Unterschrank.



GN046



GN045



Code	Model	Description	Max Product Length (mm)	Dimensions	Weight
GN045	60/30PDX	Right door	300mm	400(H)x 300(W)x 20(D)mm	1.5kg
GN046	60/60 P2	Set of doors	600mm	400(H)x 600(W)x 20(D)mm	3kg

Gastro-M 650 Series

Gastro M 650 Series

 Gastro-M cooking range are impressive, powerful, energy efficient, easy to clean and have a modern design. As a result of the compact gastronorm system Gastro-M takes up very little space and answers the needs of modern, busy catering establishments. All the units are made of stainless steel and can be inter-connected by using connecting strips. Base units are available for all products within the 650 series range as required.

 La ligne de cuisson Gastro M 650 est composée par des éléments modulaires à faible encombrement, à la qualité et aux prestations qui satisferont les exigences des professionnels du secteur. Ses caractéristiques, robustesse, fiabilité, ergonomie et la qualité des matériaux seront capables de conquérir la confiance d'une clientèle exigeante. Grâce à ses petites dimensions, la série Gastro M 650 est idéale pour les cafés, brasseries, ainsi que les food truck où les endroits sont réduits. Le système modulaire permet plusieurs combinaisons, l'installation peut s'effectuer sur des plans de travail ainsi que sur des placards à baie libre ou avec porte. Fabrication italienne.

 Gastro-M omvat een programma dat praktisch alle wensen op bak en braad gebied vervult. Door het compacte gastronorm systeem neemt Gastro-M zeer weinig vloeroppervlak in beslag. De ommanteling van deze range is geheel van roestvrijstaal vervaardigd. De diverse apparaten zijn onderling koppelbaar door lage of hoge verbindingstrippen.



 La gama de cocina Gastro-M está formada por máquinas potentes, eficientes, de sencilla limpieza y moderno diseño. Gracias al uso del sistema Gastonorm, la Serie 650 de Gastro-M aprovecha el espacio al máximo y cubre las necesidades de cualquier establecimiento de restauración moderna. Todas las máquinas están fabricadas en acero inoxidable y pueden unirse unas a otras mediante tornillos de conexión. Bases disponibles para todos los productos de la Serie 650 que las necesiten

 Gastro-M umfasst ein Programm, das praktisch allen Wünschen in der Profiküche gerecht wird. Durch das kompakte Gastonormsystem benötigt Gastro-M nur wenig Stellfläche. Das Gehäuse dieser Serie besteht vollständig aus Edelstahl. Die verschiedenen Geräte können mit niedrigen oder hohen Verbindungsstücken aneinander verbunden werden.

Electric Griddle

Electric griddles with heavy duty grooved or flat cooking plates which are easy to clean. The thermostatically controlled zone ensures the griddle heats up quickly for an even heat distribution and allows you to easily change the temperature. The indicator light lets you know when the power is on.

Fry top électriques

Plaques à snacker électriques avec plan de cuisson en acier. Montée en température rapide, bac récupérateur de graisse, thermostat réglable et voyant de mise sous tension.

Elektrische bakplaten

Bakplaat elektrisch, met gegroefde of gladde bakplaat. Snelle verwarmingstijd, ingebouwde lekbak, thermostatisch instelbaar per zone en thermostaat met ingebouwde aan/uit schakelaar en controlelampjes. Eenvoudig te reinigen.

Planchas eléctricas

Planchas eléctricas con placas de uso intensivo lisas o estriadas de fácil limpieza. Rápido alcance de la temperatura de trabajo y zona controlada termostáticamente que permite variar la temperatura fácilmente. Indicador luminoso de funcionamiento.

Elektrische Grillplatte

Grillplatte geeignet für Elektroanschluss gerillter oder glatter Grilloberfläche. Schnelle Aufwärmzeit, integrierte Fettauffangschale, thermostatisch einstellbar pro Zone und Thermostat mit integrierten An-/Ausschalter und Kontrolllampe. Einfach zu reinigen.



GL918



GN058



GN061

Code	Model	Description	Power		Dimensions	Weight
GN058	65/40FTRE	Grooved Plate 400mm Wide	400V	4.5kW	280(H) x 400(W) x 600(D)mm	41kg
GN061	65/70 FTRE	1/2 Flat, 1/2 Grooved 700mm Wide	400V	9kW	280(H) x 700(W) x 650(D)mm	75kg
GL918	65/70FTE	Flat Plate 700mm Wide	400V	9kW	280(H) x 700(W) x 650(D)mm	74kg



🇬🇧 Gas Griddle

Gas griddles with heavy duty grooved or flat cooking plates which are easy to clean. The piezo ignition encourages a fast heat up time and the thermostatically controlled zone allows you to easily change the temperature.

🇫🇷 Fry top gaz

Plaques à snacker gaz avec plan de cuisson lisse ou rainuré. Temps de chauffe rapide, bac de récupération intégré, thermostat réglable. Injecteurs butane/propane fournis.

🇳🇱 Gas bakplaat

Bakplaat, geschikt voor aardgas, met gegroefde bakplaat. Snelle verhittingstijd, piëzo-ontsteking, ingebouwde lekbak, thermostatisch instelbaar per zone en thermostatische veiligheidsklep. Eenvoudig te reinigen. Ook in propaangas uitvoering verkrijgbaar.

🇪🇸 Planchas a gas

Planchas a gas con placas lisas o estriadas de uso intensivo y fácil limpieza. Encendido piezo-eléctrico y rápido calentamiento. Control termostático que permite regular cómodamente la temperatura.

🇩🇪 Grillplatten für Gasanschluss

Grillplatte geeignet für Erdgas mit gerillter Grilloberfläche. Schnelle Aufwärmzeit, Piezozündung, integrierte Fettauffangschale, thermostatisch einstellbar pro Zone und Thermostatsicherheitsventil. Einfach zu reinigen. Auch erhältlich für Propangas.



GN057



GL917



Code	Model	Description	Power	Dimensions	Weight
GN057	65/40FTRG	Grooved plate 400mm Wide	5.7kW	280(H) x 400(W) x 650(D)mm	41kg
GL917	65/40FTG	Flat Plate 400mm Wide	5.7kW	280(H) x 400(W) x 650(D)mm	39kg

🇬🇧 Gas Griddles

Gas griddles with heavy duty cooking plates which heat up fast for quick service. Features piezo ignition and thermostatically controlled zone. Chrome plates require less power to maintain high cooking temperature.

🇫🇷 Fry top gaz

Fry-top gaz naturel avec plaques de cuisson robustes et faciles à nettoyer, temps de chauffe rapide, allumage piezo, bac récupérateur de graisse, contrôle et vanne de sécurité thermostatique. La plaque chromée nécessite moins d'énergie pour maintenir la température de cuisson.

🇳🇱 Gas Bakplaten

Bakplaat geschikt voor aardgas, met glad geslepen bakplaat oppervlak. Snelle verhittingstijd, piëzo-ontsteking, ingebouwde lekbak, thermostatisch instelbaar per zone en thermostatische veiligheidsklep. Eenvoudig te reinigen.

🇪🇸 Grills a gas

Grills a gas con placas de uso intensivo de rápido calentamiento. Encendido piezo-eléctrico y zona controlada termostáticamente. Placas de cromo que necesitan menos energía para mantener alta la temperatura de cocinado.

🇩🇪 Grillplatten für Gasanschluss

Grillplatte geeignet für Erdgas mit glatt geschliffener Grillplatte. Schnelle Aufwärmzeit, Piezozündung, integrierte Fettauffangschale, thermostatisch einstellbar pro Zone und Thermostatsicherheitsventil. Einfach zu reinigen.



GN059



GN060



Code	Model	Description	Power	Dimensions	Weight
GN059	65/70 FTG	Flat Plate 700mm Wide	11.4 kW	280(H) x 700(W) x 650(D)mm	75kg
GN060	65/70FTG-CR	Flat Chrome Plate 700mm Wide	11.4 kW	280(H) x 700(W) x 650(D)mm	75kg

Electric Fryers

Large capacity electric fryers with thermostatic temperature control, built in drainage tap, on/off switch, safety cut-out, pilot light, cold zone and crumb sieve. These fryers are easy to clean and hygienic. Collapsible heating element. Complete with frying basket.

Friteuses électriques

Friteuses électriques avec contrôle de la température par thermostat réglable, robinet de vidange intégré, interrupteur on/off, coupe-circuit de sécurité, flamme pilote, zone froide et récolte des résidus d'aliments. Résistance relevable. Livrées avec paniers.

Elektrische friteuses

Friteuse, elektrisch, traploos thermostatisch instelbaar per frituurbak, snelle verhittingstijd, aan/uitschakelaar, veiligheids thermostaat, koude zone en kruimelvanger. Opklapbaar element voor eenvoudige reiniging. Wordt compleet met frituurmand geleverd.

Freidoras eléctricas

Freidoras eléctricas con control de temperatura termoestático, grifo de vaciado, botón encendido/apagado, corte de alimentación de seguridad, zona fría y filtro de partículas. Fácil limpieza. Resistencia plegable. Cestas incluidas.

Elektrische Fritteusen

Elektrische Fritteusen mit stufenlos einstellbarem Thermostat pro Behälter, An-/Ausschalter, Thermostatsicherheitsventil, schnelle Aufwärmzeit, Kältezone und Krümelsieb. Hochklappbares Element für einfache Reinigung. Lieferung inklusive Frittierkörbe.


GL921

GL922


Code	Model	Description	Power		Dimensions	Weight
GL921	65/40FRE	Fryer 10Ltr	400V	7.5kW	280(H) x 400(W) x 650(D)mm	22kg
GL922	65/70FRE	Fryer 2 x 10Ltr	400V	15kW	280(H) x 700(W) x 650(D)mm	37kg

Gas Fryer

Heavy duty gas fryer with piezo ignition, thermostatic safety valve and thermal cut-out switch. The ideal cooking temperature is reached very fast by means of two blow pipes for each pan.

Friteuses gaz

Friteuses à gaz avec allumage piezo, soupape de sécurité thermostatique et coupe-circuit thermique. Montée en température rapide grâce à 2 brûleurs indépendants. Zone froide pour la récolte des résidus d'aliments, robinet de vidange. Livrées avec paniers. Attention : ne pas utiliser de graisse solide.

Gas friteuses

Friteuse, aardgas uitvoering, met piëzo onsteking, thermostatische veiligheidsklep, snelle verhittingstijd middels 2 vlampijpen per bak. Met koude zone, kruimelvanger en aftapkraan. Wordt compleet met frituurmandjes geleverd.

Freidoras a gas

Freidoras a gas de uso intensivo con encendido piezo-eléctrico, válvula termostática de seguridad y botón corte de alimentación. Alcanzan rápidamente la temperatura de trabajo gracias a los dos quemadores por cubeta.

Fritteusen für Gasanschluss

Fritteuse für Erdgas mit piezoelektrischer Zündung, Thermostatsicherheitsventil, schnelle Aufwärmzeit durch zwei Flammenrohre pro Behälter. Augestattet mit Kaltzone, Ablaufhahn und Krümelsieb. Im Lieferumfang sind Frittierkörbe enthalten.


GN063

GL920


Code	Model	Description	Power	Dimensions	Weight
GN063	65/40 FRG	Fryer 8Ltr	6.3kW	280(H) x 400(W) x 650(D)mm	27kg
GL920	65/70FRG	Fryer 2 x 8Ltr	12.6kW	280(H) x 700(W) x 650(D)mm	47kg

Heated Chip Scuttle

Electric heated chip scuttle with 1/1 gastronorm container. Heating unit is found at the back of the unit and ensures food stays warm for service. Easy to use dial allows you to choose desired temperature.

Chaufe-frites

Chaufe-frites électrique avec bac GN 1/1. L'unité de chauffe se trouve à l'arrière de l'appareil et permet de conserver les aliments chauds pour la durée du service. Thermostat réglable facile à utiliser.

Frites warmhoudapparaat

Frites warmhoudapparaat, met GN1/1 container 15 cm diep, lekbak, thermostaat, ingebouwde aan-en uitschakelaar en controlelampjes.

Contenedor para fritos

Calentador eléctrico para fritos con contenedor Gastronorm 1/1. La resistencia se encuentra en la parte trasera de la máquina y asegura que los alimentos se mantienen calientes hasta su servicio. Temperatura ajustable mediante dial de sencillo manejo.

Code	Description	Power	Dimensions	Weight
GN064	400mm Wide	230V 1 kW	280(H) x 400(W) x 650(D)mm	22kg

Pommeswarm-haltegerät

Pommeswarmhaltegerät mit 1/1GN Behälter 15cm tief mit Thermostat, integriertem An-/Ausschalter und Kontrolllampe.



Bain-marie 650 Series

Electric bain-marie with built in draining tap and discharge pipe for cleaning. Built in element and flat base allow heat to evenly distribute while the thermostat and indicator light show temperature changes. Suitable for GN pans up to 15cm deep (pan sold separately).

Bains-marie

Bains-marie électriques pour bacs GN jusqu'à 150mm de profondeur (vendus séparément). Avec robinet de vidange intégré et tube d'évacuation, résistance intégrée, grille perforée, thermostat marche / arrêt et voyant. Pieds réglables.

Elektrische bain-marie

Bain-marie, elektrische uitvoering. Geschikt voor bain-marie pannen van maximaal 15 cm diep.

Baño maría Serie 650

Baño maría eléctrico apto para cubetas Gastronorm hasta 150mm de profundidad. Grifo y tubo de vaciado, resistencia integrada y rejilla perforada, termostato con posición encendido/apagado y luminoso de funcionamiento. Pies ajustables para un posicionamiento más estable. Cubetas Gastronorm disponibles por separado.

Bain-Marie

Elektrische Bain-Marie. Geeignet für Bain-Marie Behälter mit einer maximalen Tiefe von 15 cm.

Code	Model	Description	Power	Dimensions	Weight
GN068	65/40 BME	Single Counter 1/1 GN	230V 1.5kW	280(H) x 400(W) x 650(D)mm	22kg
GN069	65/70 BME	Double Counter 2/1 GN	400V 3kW	280(H) x 700(W) x 650(D)mm	30kg



Electric Pasta Cookers

Electric pasta cookers with water tap for quick and easy filling and thermostat to measure the temperature of the unit. Indicator light lets you know when the cooker is on. Basket sold separately.

Cuiseurs à pâtes électriques

Cuiseurs à pâtes électriques avec robinet d'eau pour un remplissage rapide et facile, thermostat réglable, témoin lumineux et robinet de vidange. Paniers non inclus.

Elektrische pastakoker

Pastakookapparaat, 1 bak 20 liter. Met vulkraan, traploze thermostaat, controlelampje en aftapkraan. Mandjes apart verkrijgbaar.

Code	Model	Description	Power	Dimensions	Weight
GN065	65/40 CPE	20Ltr Capacity	400V 6 kW	280(H) x 400(W) x 650(D)mm	24kg
GN066	65/70 CPE	40Ltr Capacity	400V 9 kW	280(H) x 700(W) x 650(D)mm	36kg
GN067	CP/C4	GN Pasta Basket 1/4	- -	160(H) x 140(W) x 140(D)mm	0.6kg

Cuece-pasta

Cuece-pastas eléctricos con grifo para rápido y cómodo llenado y termostato para regular la temperatura de la máquina. Indicador luminoso de funcionamiento. Cesta vendida por separado.

Elektrischer Nudelkocher

Elektrischer Nudelkocher mit 20 Liter Kapazität. Mit Wasserhahn, stufenlos einstellbares Thermostat, Kontrolllampe und Ablaufhahn. Körbe sind separat erhältlich.



Gas Chargrill

Gas grill with heavy duty cast-iron grid, piezo ignition, stainless steel burner, water tray and thermocouple. Complete with lavastones.

Grillades pierre de lave gaz

Grillades pierre de lave à gaz avec plaque en fonte, allumage piezo, brûleur en acier inoxydable, bac à eau et thermo-couple. Fournies avec les pierres de laves.

Lavasteen grill

Lavasteen grill, geschikt voor aardgas, met gietijzeren grill rooster, piëzo-ontsteking, roestvrijstalen branders, waterbak en thermokoppel. Wordt compleet geleverd met lavastenen.

Grill de piedra volcánica

Grill a gas natural con resistente rejilla de hierro, encendido piezo eléctrico, quemador de acero inoxidable, recipiente para agua y termopar. Piedras volcánicas incluidas.

Lavasteingrill

Lavasteingrill für Erdgas mit Grillrost aus Gusseisen, piezoelektrische Zündung, Edelstahlbrenner, Wasserbehälter und Thermokreuz. Wird komplett mit Lavasteinen geliefert.


GL919

GN062


Code	Model	Description	Power	Dimensions	Weight
GL919	65/40GRL	400mm Wide	5.5 kW	280(H) x 400(W) x 650(D)mm	45kg
GN062	65/70GRL	700mm Wide	11kW	280(H) x 700(W) x 650(D)mm	59kg

Gas Stockpot

Floor standing gas stockpot stove with one open burner. Features pilot flame and thermocouple for accurate temperature control.

Réchaud à gaz

Réchaud au sol à gaz 1 brûleur avec flamme pilote et thermocouple.

Hokker Gasbrander

Hokker met extra grote brander, thermokoppel en waakvlam.

Fogón a gas

Fogón a gas para colocar en el suelo con un quemador abierto. Llama piloto y termopar para un control preciso de la temperatura.

Hockerkocher für Gasanschluss

Hockerkocher mit einem extra großen Brenner, Thermokreuz und Zündflamme.


GN076


Code	Model	Description	Power	Dimensions	Weight
GN076	FPG/55	1 Burner 550mm Wide	8.8kW	500(H) x 550(W) x 550(D)mm	38kg

Gas Cookers

Stainless steel gas cookers in a choice of burner options. All models feature thermocouples, enamelled spill trays for hygiene and safety, piezo electric ignition for easy lighting. Standard natural gas, units also available in propane gas.

Feux vifs gaz

Feux vifs gaz à poser en acier inoxydable, nombre de feux vifs variable selon les modèles. Tous les modèles possèdent l'allumage piezo, des thermo-couples et plaques de débordement émaillées. Gaz naturel de série et injecteurs butane/propane fournis.

Gaskooktoestel

Gaskooktoestel met 2 of 4 branders. Met thermokoppel, geëmailleerde morspannen en piëzo-ontsteking. Standaard uitvoering in aardgas. Ook in propaangas uitvoering leverbaar.

Cocinas a gas

Cocinas a gas fabricadas en acero inoxidable con varias opciones de quemadores. Todos los modelos están equipados con termopar, bandejas esmaltadas para mayor limpieza y seguridad. Gas natural de fábrica, convertible a gas propano.

Gaskocher

Gaskocher mit 2 oder 4 Brennern. Ausgestattet mit Thermoelement, emaillierten Überlauf und Piezozündung. Standardausführung Erdgas. Auch für Propangas erhältlich.



GN054



GL916



GN055



Code	Model	Description	Power	Dimensions	Weight
GN054	PG/40P	1 Burner 400mm Wide	1 x 7.5kW	280(H) x 400(W) x 650(D)mm	21kg
GL916	65/40 PCG	2 Burner 400mm Wide	1 x 2.8kW, 1 x 3.3kW	280(H) x 400(W) x 650(D)mm	26kg
GN055	65/70PCG	4 Burner 700mm Wide	2 x 3.6kW, 2 x 5kW	280(H) x 700(W) x 650(D)mm	43kg

Gas Solid Top

Gas solid top range with single burner located under the central bullseye. Features piezo electric ignition and thermocouple for accurately measuring temperature.

Plaque coup de feu gaz

Plaque coup de feu gaz avec brûleur unique central, allumage piezo, flamme pilote et thermocouple.

Platenfornuis

Platenfornuis met gasoven. Centrale brander onder kookplaat, met piëzo-ontsteking, waakvlam en thermokoppel. Gasoven met uitneembare geleide rekken, thermostaat, thermokoppel en piëzo ontsteking.

Placa radiante a gas

Placa radiante a gas con un único quemador situado bajo el orificio central. Incorpora encendido piezo-eléctrico y termopar para un ajuste preciso de la temperatura.

Glühplattenherd

Plattenherd mit Ofen. Zentralbrenner unter der Kochplatte mit Piezozündung, Zündflamme und Thermoelement. Gasofen mit herausnehmbaren Rosten, Zündflamme, Thermoelement und Piezozündung.



GN051



Code	Model	Description	Power	Dimensions	Weight
GN051	65/70TPG	Solid Top 700mm Wide	8.2 kW	280(H) x 700(W) x 650(D)mm	60kg

Gas Cookers

Stainless steel gas cookers in a choice of burner options. All models feature thermocouples, enamelled spill trays for hygiene and safety. Standard natural gas, units also available in propane gas.

Feux vifs gaz

Feux vifs gaz, modèles monoblocs sur baie ouverte, en acier inoxydable, nombre de feux vifs variable selon les modèles. Tous les modèles possèdent l'allumage piezo, des thermo-couples et plaques de débordement émaillées. Gaz naturel de série et injecteurs butane/propane fournis.

Gaskooktoestellen

Gaskooktoestel met thermokoppel, geëmailleerde morspannen. Standaard uitvoering in aardgas. Ook in propaangas uitvoering leverbaar.

Cocinas a gas

Cocinas a gas fabricadas en acero inoxidable con varias opciones de quemadores. Todos los modelos están equipados con termopar, bandejas esmaltadas para mayor limpieza y seguridad. Modelo standard a gas natural; opción gas propano disponible.

Gaskocher

Gaskocher mit Thermoelement, emaillierten Überlauf. Standardausführung. Auch für Propangas erhältlich.


GL914

GL915


Code	Model	Description	Power Burners	Dimensions	Weight
GL914	CEG 70	4 Burner 700mm Wide	2 x 3,6kW, 2 x 5kW	850(H) x 700(W) x 650(D)mm	47kg
GL915	CEG 110	6 Burner 1100mm Wide	3 x 3,6kW, 3 x 5kW	850(H) x 1100(W) x 650(D)mm	65kg

Gas Ranges

Hardwearing and powerful gas oven with high performance copper burners. Features pilot flame for automatic ignition and thermocouples to accurately measure cooking temperature. The enamelled spill over trays and removable trays allow for easy cleaning.

Fourneaux gaz

Fourneaux gaz résistants et puissants avec brûleurs en cuivre, thermocouples, plaques de débordement émaillées et allumage automatique. Fours gaz avec thermostat, allumage piezo, flamme pilote et rails amovibles.

Gasfornuis met 4 branders en oven

Gasfornuis met 4 branders en gasoven, met thermokoppel, koperen branders, waakvlam, oven met thermostaat, piëzo-ontsteking, waakvlam en uitneembare geleiders. Binnenafmeting oven: 530x530x280(h)mm. Standaard uitvoering aardgas. Verstelbare poten.

Cocina a gas

Cocinas potentes y resistentes con horno a gas y quemadores de cobre de altas prestaciones. Dotadas de llama piloto para un encendido automático y termopares para una regulación más precisa de la temperatura. Bandejas recoge-grasas esmaltadas y desmontables de fácil limpieza.

Gasherd mit 4 oder 6 Brennern & Ofen

Gasherd mit 4 oder 6 Brennern und Gasofen, mit Thermokreuz und Kupferbrennern. Der Backofen ist mit Thermostat, Piezozündung und herausnehmbare Schienen ausgestattet. Backofen Innenabmessung: 530x530x280(H)mm. Standardausführung Erdgas. Verstellbare Füße.


GN048

GN047


Code	Model	Description	Power	Power Burners	Dimensions	Weight
GN047	65/70CFG	4 Burners 700mm Wide	Oven: 5kW	Burners: 2 x 3.6kW, 2 x 5kW	850(H) x 700(W) x 650(D)mm	90kg
GN048	65/110CFG	6 Burners 1100mm Wide	Oven: 5kW	Burners: 3 x 5kW & 3 x 36kW	850(H) x 1100(W) x 650(D)mm	124kg

Gas Ranges

Hardwearing and powerful gas oven with high performance copper burners. Features pilot flame for automatic ignition and thermocouples to accurately measure cooking temperature. The enamelled spill over trays and removable trays allow for easy cleaning.

Fourneaux gaz

Fourneaux gaz résistants et puissants avec brûleurs en cuivre, thermocouples, plaques de débordement émaillées et allumage automatique. Fours gaz avec thermostat, allumage piezo, flamme pilote et rails amovibles.

Gasfornuis met 6 branders en oven

Gasfornuis met 6 branders, elektrische convector-oven en kast, met thermokoppel, koperen branders, waakvlam, oven thermostatisch instelbaar, controllampjes en uitneembare geleiders. Binnenafmeting oven: 530x530x280(h)mm. Standaard uitvoering fornuis aardgas. Met verstelbare poten.

Cocina 6 quemadores y horno

Cocina a gas con seis quemadores abiertos independientes controlados por resistencias diálas. Horno de gran capacidad con guías porta-bandejas desmontables y puertas de apertura lateral de fácil apertura y limpieza.

Code	Model	Description	Power	Power Burners	Dimensions	Weight
GN049	65/110CFGE	Electric Oven 1100mm Wide	Oven: 3.96kW	3 Burners 3.6kW, 3 Burners 7.5kW	850(H) x 650(D) x 1100(W)mm	115kg
GN050	65/110CFGG	Gas Oven 1100mm Wide	Oven: 5kW	3 Burners 3.6kW, 3 Burners 7.5kW	850(H) x 650(D) x 1100(W)mm	115kg

Gasherd mit 6 Brennern & Ofen

Gasherd mit 6 Brennern und Gasofen, mit Thermokreuz und Kupferbrennern. Der Backofen ist mit Thermostat, Piezozündung und herausnehmbare Schienen ausgestattet. Backofen Innenabmessung: 530x530x280(H)mm. Standardausführung Erdgas. Verstellbare Füße.



Gas Oven Range

Solid top gas range with two powerful energy efficient burners with piezo electric ignition and pilot flame. The solid top has a single burner located under the central bullseye and gas oven with thermostat for accurate temperature control.

PCF gaz 2 feux sur four gaz

Plaque coup de feu gaz et 2 feux vifs sur four et placard fermé. La PCF possède un brûleur central, 2 feux vifs avec allumage piezo, flamme pilote et thermocouple. Four gaz avec thermostat, thermocouple et allumage piezo. Pieds réglables.

Platenfornuis met 2 branders

Platenfornuis met 2 branders en gasoven. Centrale brander onder kookplaat, 2 branders met piëzo-ontsteking, waakvlam en thermokoppel. Gasoven met uitneembare geleide rekken, thermostaat, thermokoppel en piëzo ontsteking.

Cocina 2 quemadores, horno y placa

Cocina a gas Gastro-M con dos quemadores, placa radiante y horno. La placa tiene un quemador situado bajo el orificio central. Horno a gas con termostato para un control preciso de la temperatura.

Code	Model	Description	Power	Power Burners	Dimensions	Weight
GN052	65/110TPFG	Gas Cooker, 2 Burners, Solid Top & Gas Oven	Oven: 5kW	1 x Burner 8.2kW, 2 x Burner 3.6kW	850(H) x 1100(W) x 650(D)mm	125kg

Plattenherd mit 2 Brennern

Plattenherd mit 2 Brenner und Gasofen. Zentraler Brenner unter der Kochplatte, 2 Brenner mit Piezozündung, Zündflamme und Thermoelement. Gasofen mit herausnehmbaren Rosten, Thermostat, Thermoelement und Piezozündung.



Electric Range & Oven

Stainless steel and heavy duty electric range with four cooking plates with an even heat distribution and six stand regulator. The electric convection oven features thermostat and indicator light to signal when desired temperature has been reached.

Fourneau électrique sur four à convection

Fourneau électrique 4 plaques sur four électrique à convection. Plaques avec répartition uniforme de la chaleur et thermostat 6 positions. Four électrique à convection avec thermostat et témoin lumineux. Pieds réglables.

Elektrisch fornuis & oven

Elektrisch fornuis met 4 kookplaten en elektrische heteluchtoven met 6 standen schakelaar en controllampjes. Elektrische oven met thermostaat en aparte controllamp. Verstellbare poten.

Cocina eléctrica y horno

Cocina eléctrica de acero inoxidable y uso intensivo con 4 placas con distribución uniforme del calor y controladores de seis posiciones. El horno de convección eléctrico equipa termostato e indicador luminoso cuando alcanza la temperatura de trabajo.

Code	Description	Power	Power Rings	Dimensions	Weight
GN053	4 Burner Electric 700mm Wide	Oven: 4kW	4 x 2.6kW	850(H) x 700(W) x 650(D)mm	80kg

Elektroherd mit Ofen

Elektroherd mit 4 Kochplatten und elektrischem Konvektionsofen mit Schalter mit 6 Positionen und Kontrolllampe. Elektrischer Ofen mit Thermostat und eigener Kontrolllampe. Verstellbare Füße.



Work Units

Stainless steel work units, featuring drawer which fit in line with the Gastro-M ranges.

Eléments neutres

Eléments neutres avec tiroir en acier inoxydable adaptés à la série 650 Gastro M.

Werkunits

Neutrale werktafel met lade. Roestvrijstalen werkblad. Voorzien van roestvrijstalen lade, verwijderbaar voor eenvoudige schoonmaak en geschikt voor GN bakken tot 150mm diep.

Módulos neutros

Módulo neutro de acero inoxidable con cajón a juego con la Serie 650.

Neutrale Arbeitseinheit

Neutrale Arbeitseinheit mit Schublade. Arbeitsplatte aus Edelstahl. Ausgestattet mit Edelstahlschublade, abnehmbar zur leichten Reinigung und geeignet für GN-Behälter bis zu 150mm Tiefe.

Code	Model	Description	Dimensions
GN070	65/40PLC	400mm Wide	280(H) x 650(D) x 400(W) mm
GN071	65/70PLC	700mm Wide	280(H) x 650(D) x 700(W) mm



Stands

Stand with adjustable feet suitable for Gastro-M machines of 400 and 700mm in width.

Piètements

Piètements avec pieds réglables compatibles avec les modules Gastro-M de 400 et 700mm de large.

Onderstellen voor Gastro-M

Onderstel met verstelbare poten.

Soportes

Soportes con pies ajustables. Aptos para unidades Gastro-M de 400 y 700mm de ancho.

Untergestelle für Gastro-M

Untergestell mit verstellbaren Füßen.

Code	Description	Dimensions	Weight
GL923	Stand 65/40	570(H) x 400(W) x 540(D) mm	4kg
GL924	Stand 65/70	570(H) x 700(W) x 540(D) mm	5kg



Wash Unit

Compact stainless steel sink supplied with taps and splashback to protect the surrounding area. Overflow pipe and drain ensures waste water is effectively drained.

Plonge

Plonge inox compacte avec robinet, crédence pour éviter les projections et cuve dim. 50x40x15h cm. Fournie avec vidange et bouchon de surverse.

Wastafel

Compacte roestvrijstalen wastafel met kraan en achterwand.

Fregadero

Fregadero compacto de acero inoxidable que incluye grifo y peto posterior para proteger la pared de salpicaduras. Tubo anti-rebosamiento y desagüe incluidos.

Spülbecken

Kompaktes Spülbecken aus Edelstahl mit Armatur und Aufkantung.



Code	Model	Description	Dimensions	Weight	Colour
GN072	65/70L	Sink unit	280(H) x 700(W) x 650(D)mm	18kg	Stainless Steel

GN073



GL925



Open Cabinets

Base units with adjustable feet.

Placards ouverts

Placards ouverts avec pieds réglables.

Open onderkasten 650 serie

Onderstel met verstelbare poten.

Armarios abiertos

Armarios soporte con pies ajustables.

Offene Unterschränke Gastro M 650 Serie

Unterschrank mit verstellbaren Füßen.



Code	Description	Power	Dimensions	Weight
GL925	400 Wide	-	570(H) x 400(W) x 540(D)mm	9kg
GL926	700 Wide	-	570(H) x 700(W) x 540(D)mm	11kg
GN073	800 Wide	-	570(H) x 800(W) x 540(D)mm	13kg
GN074	1100 Wide	-	570(H) x 1100(W) x 540(D)mm	18kg
GN075	Electric Cabinet	230V	570(H) x 700(W) x 540(D)mm	19kg

Doors

Stainless steel doors for the Gastro-M 650 range. Single doors will fit base unit 40cm and double door will fit base unit 70cm.

Portes

Portes en acier inoxydable pour la gamme 650 Gastro M. Les portes simples s'adaptent sur les bases de 40cm et la double sur les bases de 70cm.

Deuren

Roestvrijstalen deuren voor de Gastro-M 650-serie. Enkele deuren passen op onderkasten van 40cm en dubbele deuren passen op onderkasten van 70cm.

Puertas

Puertas de acero inoxidable para la Serie 650 de Gastro-M. Puertas sencillas para las bases de 40cm y dobles para las bases de 70cm.

Türen

Edelstahl-Türen für die Gastro-M Serie 650. Einzeltüren sind geeignet für 40cm Unterschränke und Doppeltüren sind geeignet für 70cm Unterschränke.



GN081



Code	Description	Dimensions	Weight
GN080	Left Door	400(H) x 350(W) x 20(D)mm	2kg
GN079	Right Door	400(H) x 350(W) x 20(D)mm	2kg
GN081	Set of Doors	400(H) x 700(W) x 20(D)mm	4kg

Joint Trim

Joint trim for low model, standard equipment. Compatible with Gastro-M 650 series.

Couvre-joint

Couvre-joint pour équipement standard, modèles bas. Compatible gamme 650 Gastro M.

Verbindingsstrip

Gastro-M verbindingsstrip laag model 65/CG.

Anclaje módulo bajo

Anclajes para módulos bajos de la serie 650 Gastro-M.

Verbindungsleiste

Gastro-M Verbindungssteg niedriges Modell 65/CG.



GN078



Code	Description	Dimensions	Weight
GN078	Joint Trim	15(H)x 580(W)x 7(D)	0.5kg

Gastro-M 700 Series


Gastro M

700 Plus

 The Gastro- M 700 series has a complete program fulfilling every wish in the professional kitchen. The complete series is manufactured in accordance with the severest norms. All units are stainless steel and the stand up modules are connected by a means of connecting strips.

 Robustesse et fiabilité. Rendement, qualité des matériaux, fiabilité, sécurité et design font de Gastro M 700 une ligne de cuisson idéale. La ligne harmonieuse des plans facilite le nettoyage des équipements, la forme et l'inclinaison des boutons les rendent pratiques et faciles d'utilisation. Fabrication italienne.

 De 700 plus serie van Gastro-M omvat een compleet programma die elke wens in de professionele keuken vervult. De gehele 700 plus serie wordt gefabriceerd volgens de zwaarste normen. De ommanteling is geheel van roestvrijstaal vervaardigd en de staande modules worden onderling gekoppeld met koppelstrips.

 La gama de cocina Gastro-M está formada por máquinas potentes, eficientes, de sencilla limpieza y moderno diseño. Gracias al uso del sistema Gastonorm, la Serie 700 de Gastro-M aprovecha el espacio al máximo y cubre las necesidades de cualquier establecimiento de restauración moderna. Todas las máquinas están fabricadas en acero inoxidable y pueden unirse unas a otras mediante tornillos de conexión.

 Die 700 Plus Serie von Gastro M umfasst ein komplettes Programm, das alle Wünsche der Profiküche erfüllt. Die komplette 700 Plus Serie wird nach höchsten Standards hergestellt. Das Gehäuse ist komplett aus Edelstahl und die Standmodelle können untereinander mit Verbindungsstücke verbunden werden.

🇬🇧 Electric Griddles

Heavy duty cooking plate with fast heat up time which evenly distributes heat. The built in dripping tray and stainless steel splashback ensures surrounding area stays clean. Chrome plates option requires less power to maintain high cooking temperatures.

🇫🇷 Fry-top électriques

Plaques à snacker, plan de cuisson chromé à temps de chauffe rapide nécessitant moins d'énergie pour maintenir des températures de cuisson élevées. Bac récupérateur de graisse intégré et dossier en acier inoxydable.

🇳🇱 Elektrische bakplaten

Elektrische bakplaat. Snelle verhittingstijd, ingebouwde lekbak, thermostatisch instelbaar per zone, thermostaat met ingebouwde aan/uit schakelaar en controlelampjes. Eenvoudig te reinigen.

🇪🇸 Planchas eléctricas

Placa de uso intensivo de rápido calentamiento y distribución uniforme del calor. Bandeja recoge-grasa integrada y peto trasero de acero inoxidable para un mejor mantenimiento de la limpieza. Las placas de cromo necesitan menos energía para mantener la temperatura de cocinado.

🇩🇪 Elektrische Grillplatten

Grillplatten geeignet für Elektroanschluss. Schnelle Aufwärmzeit, integrierte Fettauffangschale, thermostatisch einstellbar pro Zone, Thermostat mit integrierten An-/Ausschalter und Kontrolllampe. Einfach zu reinigen.



GN100



GN101



GN103



GN102



GN104



Code	Model	Description	Power		Dimensions	Weight
GN100	VS70/40FTES	Flat 400mm Wide	400V	4.5kW	850(H) x 400(W) x 700(D)mm	58kg
GN101	VS70/80FTES	Flat 800mm Wide	400V	9kW	850(H) x 800(W) x 700(D)mm	85kg
GN103	VS70/80FTRES	1/2 Flat, 1/2 Grooved 800mm Wide	400V	9kW	850(H) x 800(W) x 700(D)mm	88kg
GN102	VS70/80FTES-CR	Flat Chrome 800mm Wide	400V	9kW	850(H) x 800(W) x 700(D)mm	103kg
GN104	VS70/80FTRES-CR	1/2 Flat, 1/2 Grooved Chrome 800mm Wide	400V	9kW	850(H) x 800(W) x 700(D)mm	103kg

Gas Griddles

Thermostatically controlled griddle for accurate cooking temperature. Heavy duty cooking plate heats up quickly for a quick response. The built in dripping tray catches excess food for quick and easy cleaning.

Fry top gaz

Fry-top gaz sur placard ouvert, temps de chauffe rapide, allumage piezo, bac récupérateur de graisse, contrôle et vanne de sécurité thermostatique. Pieds réglables. Injecteurs butane/propane fournis.

Gas bakplaten

Gas bakplaat met verchromde bakplaat geschikt voor aardgas. Eenvoudige reiniging, snelle verhittingstijd, piezo-ontsteking, ingebouwde lekbak, thermostatische veiligheidsklep. Verstelbare poten.

Plancha a gas serie 700

Grill de uso intensivo con dos placas, una cromada, y bandeja recoge-grasa para una limpieza más cómoda. Control termostático para mayor precisión de la temperatura y válvula de seguridad. Pies ajustables. Gas natural de fábrica, convertible a gas propano.

Gasgrillplatten

Grillplatte geeignet für Erdgas. Einfach zu reinigen, schnelle Aufwärmzeit, Piezozündung, integrierte Fettauffangschale und Thermostatsicherheitsventil. Verstellbare Füße.



GN009



GN005



GN096



GL937



GN098



GN099



Code	Model	Description	Power	Dimensions	Weight
GN009	VS70/40FTRGS	Grooved 400mm Wide	5.7kW	850(H) x 400(W) x 700(D)mm	85kg
GN005	VS70/40FTGS	Flat 400mm Wide	5.7kW	850(H) x 700(D) x 400(W)mm	85kg
GN096	VS70/80FTGS	Flat 800mm Wide	11.4kW	850(H) x 800(W) x 700(D)mm	85kg
GL937	70/80 FTGS-FR	Flat Chromed 800mm Wide	11,4 kW	850(H) x 800(W) x 700(D)mm	90kg
GN098	VS70/80FTRGS	1/2 Flat, 1/2 Grooved 800mm Wide	11.4kW	850(H) x 800(W) x 700(D)mm	85kg
GN099	VS70/80FTRG	1/2 Flat, 1/2 Grooved Chromed Plates 800mm Wide	12kW	850(H) x 800(W) x 700(D)mm	103kg

🇬🇧 Gas Chargrill

Heavy duty gas grill with a cast-iron grid, high quality stainless steel burners with two adjustable heating zones and handy open cabinet for the convenient storing of pots and pans. Features also include piezo ignition, water tray and thermocouple. Supplied complete with lavastones. Adjustable feet.

🇫🇷 Grillades pierre de lave

Grillades pierre de lave à gaz avec grille en "V", allumage piezo, brûleurs en acier inoxydable, bac de récupération et thermo-couple. Robinets à gaz indépendants pour chacune des deux zones de chauffe. Fournie avec les pierres de laves. Pieds réglables.

🇳🇱 Gas lavasteen grill

Gas lavasteen grill, geschikt voor aardgas, met grill rooster, piëzo-ontsteking, roestvrijstalen branders, waterbak en thermokoppel. Wordt compleet met lavastenen geleverd.

🇪🇸 Grill de roca volcánica

Grill a gas de uso intensivo con parrilla de hierro, quemadores de alta calidad de acero inoxidable y dos zonas independientes. Práctico armario inferior para almacenar utensilios. Encendido piezo-eléctrico, depósito de agua y termopar. Piedras volcánicas incluidas. Pies ajustables.

🇩🇪 Lavasteingrill

Lavasteingrill für Erdgas mit Grillrost, piezoelektrischer Zündung, Edelstahlbrenner, Wasserbehälter und Thermokreuz. Wird komplett mit Lavasteinen geliefert.



GL931

Code	Model	Description	Power	Dimensions	Weight
GN003	VS70/40GRL	400mm Wide	7.6kW	850(H)x 400(W)x 700(D)mm	62kg
GL931	70/80 GRL	800mm Wide	15kW	850(H) x 800(W) x 700(D)mm	82kg

🇬🇧 Bain-marie 700 Series

Electric bain-marie with built in draining tap and discharge pipe for cleaning. Built in element and flat base allow heat to evenly distribute while the thermostat and indicator light show temperature changes. Suitable for GN pans up to 15cm deep (pan sold separately).

🇫🇷 Bains-marie gamme 700

Bains-marie électriques pour bacs GN jusqu'à 150mm de profondeur (vendus séparément). Avec robinet de vidange intégré et tube d'évacuation, résistance intégrée, grille perforée, thermostat marche / arrêt et voyant. Pieds réglables.

🇳🇱 Bain-marie 700

Bain-marie, elektrische uitvoering. Geschikt voor bain-marie pannen van maximaal 15 cm diep.

🇪🇸 Baño maría Serie 700

Baño maría eléctrico apto para cubetas Gastronorm hasta 150mm de profundidad. Grifo y tubo de vaciado, resistencia integrada y rejilla perforada, termostato con posición encendido/apagado y luminoso de funcionamiento. Pies ajustables para un posicionamiento más estable. Cubetas Gastronorm disponibles por separado.

🇩🇪 Bain-Marie 700

Elektrische Bain-Marie. Geeignet für Bain-Marie Behälter mit einer maximalen Tiefe von 15 cm.



GL930

Code	Model	Description	Power	Dimensions	Weight
GL930	VS70/40 BME	GN 1/1 400mm Wide	230V 1.5kW	850(H) x 400(W) x 700(D)mm	37kg
GN090	VS70/80BME	GN 2/1 800mm Wide	400V 3.kW	850(H) x 800(W) x 700(D)mm	53kg

🇬🇧 Pasta Cooker

Free standing electric pasta cooker with thermostat and indicator light to ensure consistent temperature. Includes water tap to fill the cavity and drainage tap for easy maintenance and cleaning.

🇫🇷 Cuiseur à pâtes

Cuiseur à pâtes électrique sur placard ouvert avec thermostat et témoin lumineux pour une température constante. Robinet de remplissage et robinet de vidange compris. Porte et paniers non inclus.

🇳🇱 Elektrische pastakoker

Vrijstaande elektrische pastakoker met thermostaat en controlelampje om voor een constante temperatuur te zorgen. Inclusief waterkraan voor het bijvullen en aftapkraan voor eenvoudig onderhoud en reiniging.

🇪🇸 Cuece-pasta

Cuece-pasta eléctrico con indicador luminoso y termostato para asegurar el mantenimiento de una temperatura consistente. Incluye grifo de llenado y grifo de vaciado. Cestas ni puerta incluidas.

🇩🇪 Nudelkocher

Nudelkocher geeignet für Elektroanschluss. Mit stufenloses Thermostat, Kontrolllampe und Ablaufhahn. Körbe sind separat erhältlich.



GN091

Code	Model	Description	Power	Dimensions	Weight
GN091	VS70/40CPES	40Ltr Electric	400V 7,6kW	850(H) x 400(W) x 700(D)mm	57kg
GN087	CP/C1/3	Pasta Basket For GN091		200(H) x 290 x 490mm	3kg

🇬🇧 Electric Fryers

Gastro-M Electric fryer with thermostat, built in drainage tap, on/off switch, safety thermostat, pilot light, cold zone and crum sieve. Easy to clean. Collapsible heating element. Complete with two frying basket. Adjustable feet.

🇫🇷 Friteuses électriques

Friteuses électriques avec contrôle de la température par thermostat réglable, vidange avec col de cygne et vanne de sécurité, interrupteur on/off, coupe-circuit de sécurité, zone froide. Résistance relevable autoblocante. Livrées avec paniers. Faciles à nettoyer. Pieds réglables. Attention : ne pas utiliser de graisse solide.

🇳🇱 Elektrische fritteuse

Elektrische fritteuse, traploos thermostatisch instelbaar per frituurbak, snelle verhittingstijd, aan/uitschakelaar, veiligheids thermostaat, koude zone en kruimelvang. Opklapbaar element voor eenvoudige reiniging. Wordt compleet met frituurmandje geleverd.

🇪🇸 Freidoras eléctricas

Freidoras eléctricas Gastro-M con termostato, grifo de vaciado, interruptor encendido/apagado, corte de alimentación de seguridad, luminoso de funcionamiento, zona fría y filtro anti-partículas. Fácil limpieza gracias a la resistencia plegable verticalmente. Cestas incluidas. Pies ajustables.

🇩🇪 Fritteuse für Elektroanschluss

Fritteuse geeignet für Elektroanschluss. Ausgestattet mit stufenlos einstellbares Thermostat pro Behälter, schnelle Aufwärmzeit, Ein-/Ausschalter, Sicherheitsthermostat, Kältezone und Krümelsieb. Hochklappbares Element für einfache Reinigung. Komplett mit Frittierkörbe.



GL933



Code	Model	Description	Power		Dimensions	Weight
GN006	VS70/40FRE	10Ltr 400mm Wide	400V	7.5kW	850(H) x 400(W) x 700(D)mm	44kg
GL933	VS70/80FRE	2 x 10Ltr 800mm Wide	400V	15 kW	850(H) x 800(W) x 700(D)mm	80kg

🇬🇧 Gas Fryer

Gas fryer with piezo ignition, thermostatic safety valve and thermal cut-out for safety. The ideal cooking temperature is rapidly and can be adjusted by means of the two blow pipes for each pan. With cold zone and crumb sieves, built in draining tap. Complete with frying baskets. Adjustable feet.

🇫🇷 Friteuse gaz

Friteuse à gaz 2x 13L avec allumage piezo, soupape de sécurité thermostatique et coupe-circuit thermique. Montée en température rapide grâce à 2 brûleurs indépendants. Zone froide pour la récolte des résidus d'aliments, robinet de vidange. Livrée avec paniers. Pieds réglables. Attention : ne pas utiliser de graisse solide.

🇳🇱 Gas fritteuse 13+13 liter

Fritteuse 13+13 liter, aardgas uitvoering, voorzien van piëzo onsteking, thermostatische veiligheidsklep, snelle verhittingstijd middels 2 vlampijpen per bak. Met koude zone, kruimelvang en aftapkraan. Wordt compleet met frituurmandjes geleverd.

🇪🇸 Freidora a gas

Freidora a gas con encendido piezo eléctrico, válvula termostática de seguridad y corte de alimentación de seguridad. El doble calentador por cubeta asegura el alcance de la temperatura de trabajo muy rápidamente. Zona fría, filtros antipartículas y grifo de vaciado. Cestas incluidas y pies ajustables.

🇩🇪 Fritteuse für Gasanschluss 13+13Ltr.

Fritteuse 13+13 Liter für Erdgas mit piezoelektrischer Zündung, Thermostatsicherheitsventil, schnelle Aufwärmzeit durch zwei Flammenrohre pro Behälter. Ausgestattet mit Kaltzone, Ablaufhahn und Krümelsieb. Im Lieferumfang sind Frittierkörbe enthalten.



GL932



Code	Model	Description	Power	Dimensions	Weight
GL932	VS70/80 FRG	2 x 13Ltr 800mm Wide	20,4 kW	850(H) x 800(W) x 700(D)mm	76kg

🇬🇧 Cooking Plates

Stainless steel electric range with 4 independently controlled cooking plates and electric convection oven. The oven features 6 stand regulator, thermostat and indicator light. Adjustable feet for stability on uneven floors.

🇫🇷 Fourneau électrique sur four statique

Fourneau électrique avec 4 plaques de cuisson sur four électrique statique, avec voyant. Four électrique avec thermostat et voyant. Pieds réglables pour un positionnement de niveau en cas de sol irrégulier.

🇳🇱 Elektrisch fornuis & oven

Elektrisch fornuis met 4 kookplaten en elektrische heteluchtoven met 6 standen schakelaar, controle lampjes. Elektrische oven met thermostaat en apart controlelampje. Verstelbare poten.

🇪🇸 Cocinas eléctricas

Cocina eléctrica con 4 eficientes placas de cocción y un horno eléctrico de convección, controladores de 6 posiciones e indicador luminoso. El horno presenta termostato e indicador luminoso. Pies de altura ajustable para un posicionamiento estable en cualquier suelo.

🇩🇪 Elektroherd & Ofen

Elektroherd mit 4 Kochplatten und elektrischem Konvektionsofen mit Schalter mit 6 Positionen und Kontrolllampe. Elektrischer Ofen mit Thermostat und eigener Kontrolllampe. Verstellbare Füße.



GN088



Code	Model	Description	Power	Cooking Plates	Dimensions	Weight
GN088	VS70/80PCE	4 Hotplates & Oven 800mm Wide	400V 4 x 2.6kW	Flat	850(H) x 800(W) x 700(D)mm	48kg
GL929	VS70/80CFE	4 Hotplates & Convection Oven 800mm Wide	400V 4 x 2.6kW + 4 kW oven	Flat	850(H) x 800(W) x 700(D)mm	89kg

🇬🇧 Solid Top Range

Gas solid top with central burner for even heat distribution. GN086 features oven with two side opening oven doors. Adjustable feet create stability on uneven floors.

🇫🇷 Plaques coup de feu

Plaques coup de feu gaz avec feu vif central pour une distribution uniforme de la chaleur. Le modèle GN086 dispose d'un four. Pieds réglables permettant une stabilité sur les sols irréguliers. Portes disponibles en option.

🇳🇱 Gas Platenfornuis

Gas platenfornuis met centrale brander voor gelijkmatige warmteverdeling. Code GN086 beschikt over een oven met twee openslaande deuren. Standaard aardgas. Geleverd zonder deuren.

🇪🇸 Placas radiantes

Placas radiantes con quemador central para una distribución uniforme del calor. El modelo GN086 incluye un horno con dos puertas de apertura lateral. Pies ajustables.

🇩🇪 Gas-Glühplattenherd

Gas-Glühplattenherd mit zentralem Brenner für eine gleichmäßige Wärmeverteilung. GN086 ausgestattet mit einem Ofen mit zwei Schwenktüren. Standardausführung Erdgas. Lieferung ohne Türen.



GN085



Code	Model	Description	Power	Dimensions	Weight
GN085	VS70/80TPG	Gas Solid Top	8.2kW	850(H) x 800(W) x 700(D)mm	99kg
GN086	VS70/80TPFG	Gas Solid Top & Oven	16.4 kW	850(H) x 800(W) x 700(D)mm	126kg

4 & 6 Burner Ranges

Heavy duty gas range with powerful open copper burners and enamelled spill over tray. Features also include pilot flame for an automatic ignition, thermocouple and adjustable feet for stability on uneven floors.

Fourneaux 4 et 6 feux

Fourneaux à gaz avec feux vifs en cuivre, thermocouples, plaques de débordement émaillées, pieds réglables et flamme pilote allumage automatique. Portes disponibles en option.

Gaskooktafel

Gaskooktafel met 4 of 6 branders, open onderstel, thermokoppel, koperen branders, geëmailleerde morspannen en waakvlam. Verstellbare poten.

Cocinas a gas 4 y 6 quemadores

Cocinas a gas de uso intensivo con potentes quemadores abiertos de cobre y bandejas esmaltadas. Equipadas con llama piloto para un encendido automático, termopares y pies ajustables para mayor estabilidad en suelos irregulares.

Gasherd mit 4 oder 6 Brennern

Gasherd mit 4 oder 6 Brennern, offenem Untergestell, Thermokreuz, Kupferbrennern, emailierte Auffangfannen und Zündflamme. Verstellbare Füße.



GN082



Code	Model	Description	Power	Dimensions	Weight
GL927	VS70/80 PCG	4 Burners 800mm Wide	2 x 3.7kW, 2 x 5.5kW	850(H) x 800(W) x 700(D)mm	66kg
GN082	VS70/120PCG	6 Burners 1200mm Wide	5 x 6kW, 1 x 3.5kW	850(H) x 1200(W) x 700(D)mm	71kg

Ceramic Plate Range

Ceramic glass range with four cooking zones for you to cook at different temperatures at once. The electric oven features thermostat to ensure accurate cooking temperatures.

Plaque vitrocéramique sur four

Plaque vitrocéramique 4 zones avec thermostats réglables. Four électrique GN 2/1 avec thermostat, dimensions internes du four 530x340x325mm.

Keramische kookplaat

Keramisch-glas kookplaat met 4 kook zones en elektrische GN2/1 oven met thermostaat en controlelampjes. Binnenafmeting oven: 530x340x325mm.

Placa vitrocerámica

Plaza vitrocerámica con cuatro zonas de cocción de manera que puede cocinarse a cuatro temperaturas distintas simultáneamente. Horno eléctrico con termostato.

Glaskeramik-Kochplatte

Kochplatte mit Keramikglas mit 4 Kochzonen und elektrischen 2/1GN Backofen mit Thermostat und Kontrolllampe. Backofen Innenabmessung: 530x340x325mm.



GN089



Code	Model	Description	Power	Dimensions	Weight
GN089	VS70/80CFVE	Ceramic Plate 800mm Wide	400V 10kW	850(H) x 800(W) x 700(D)mm	141kg

4 Burner Range

Gas oven with 4 heavy duty copper burners, thermocouple and pilot flame for a safe automatic ignition. Oven features thermostat to measure temperature, piezo ignition and removable rails for cleaning.

Fourneau 4 feux vifs sur four à gaz

Fourneau 4 feux vifs en cuivre sur four à gaz, avec thermocouples, plaques de débordement émaillées et allumage automatique. Le four à gaz puissant possède thermostat, allumage piezo, flamme pilote et rails amovibles.

Gasfornuis

Gasfornuis met 4 branders en gasoven, voorzien van thermokoppel, koperen branders, waakvlam, oven met thermostaat, piëzo-ontsteking, waakvlam en uitneembare geleiders. Binnenafmeting oven: 530x530x280(h) standaard uitvoering aardgas. Verstelbare poten.

Cocina 4 quemadores y horno a gas

Cocina a gas con 4 potentes quemadores de cobre. Termopares, resistentes bandejas esmaltadas, pies ajustables y encendido automático con llama piloto. Potente horno a gas con termostato, encendido piezo-eléctrico, llama piloto y soportes desmontables.

Gasherd mit 4 Brennern

Gasherd mit 4 Brennern und Gasofen. Ausgestattet mit Thermokreuz, Kupferbrennern, Zündflamme, Ofen mit Thermostat, piezoelektrischer Zündung, Zündflamme und herausnehmbare Schienen. Innemaße Ofen: 530x530x280mm. Standardausführung Gas. Verstelbare Füße.



GL928



Code	Model	Description	Power	Power Burners	Dimensions	Weight
GL928	VS70/80 CFGB	4 Burners & Oven 800mm Wide	Oven: 5kW	2 x 5.5kW & 2 x 3.7kW	850(H) x 800(W) x 700(D)mm	100kg

6 Gas Burner Oven Ranges

Gas oven featuring solid drop down door. Features six open top copper burners and pilot flame for automatic ignition. The oven features thermostat, piezo ignition and removable rails for easy cleaning. Standard natural gas. Adjustable feet.

Fourneau 6 feux sur four gaz

Fourneau gaz 6 feux sur four gaz, avec thermocouples, brûleurs cuivre, plaques de débordement émaillées et allumage automatique. Four avec thermostat, allumage piezo, flamme pilote et rails amovibles. Dimensions internes du four : 530x530x280(h) mm. Gaz naturel. Pieds réglables.

Gasfornuis met 6 branders

Gasfornuis met 6 branders, gasoven en kast. Voorzien van thermokoppel, koperen branders, waakvlam, oven met thermostaat, piëzo-ontsteking, waakvlam en uitneembare geleiders. Binnenafmeting oven: 530x530x280(h)mm. Standaard uitvoering aardgas. Verstelbare poten.

Cocina gas 6 quemadores y horno

Horno a gas con puerta ciega abatible. Seis potentes quemadores de cobre con llama piloto para un encendido automático. El horno incorpora termostato, encendido piezo-eléctrico y guías porta-bandejas desmontables. Gas natural de fábrica. Pies ajustables.

Gasherd mit 6 Brennern

Gasherd mit 6 Brennern, Gasofen und Schrank. Mit Thermoelement, Kupferbrennern und Zündflamme. Der Backofen ist mit Thermostat, Piezozündung, Zündflamme und herausnehmbare Schienen ausgestattet. Backofen Innenabmessung: 530x530x280(H)mm. Standardausführung Erdgas. Verstelbare Füße.



GN083



Code	Model	Description	Power	Power Burners	Dimensions	Weight
GN083	VS70/120CFG	6 Burners & Oven	Oven: 5kW	4 x 3.7kW x 2 x 5.5kW	850(H) x 1200(W) x 700(D)mm	176kg

🇬🇧 Solid Top & Burner Ranges

Heavy duty solid top gas range with 2 burners and oven. The solid top has a single burner located under the central bullseye along with piezo electric ignition and pilot flame. The gas oven features a thermostat and thermocouple for even cooking.

🇫🇷 PCF gaz et feux vifs sur four gaz

Plaque coup de feu gaz avec feux vifs puissants sur four. Feux vifs avec thermocouple et veilleuse. La PCF possède un seul brûleur situé au centre, Four à gaz avec thermostat, thermo-couple et allumage piezo. Pieds réglables.

🇳🇱 Gas platenfornuis met oven

Platenfornuis met 2 branders en gasoven. Centrale brander onder kookplaat, 2 branders met Piëzo ontsteking, waakvlam en thermokoppel. Gasoven met uitneembare geleide rekken, thermostaat, thermokoppel en piëzo ontsteking.

🇪🇸 Cocinas gas placa quemadores y horno

Cocinas a gas con placa radiante, quemadores y horno. La placa tiene un quemador bajo el orificio central. Cada quemador tiene encendido piezo-eléctrico, llama piloto y termopar. Horno a gas con termostato, termopar y encendido piezo-eléctrico.

🇩🇪 Gasherd mit Ofen

Gasherd mit Brennern und Ofen. Zentralbrenner unter Kochplatte, Brenner mit piezoelektrischer Zündung, Zündflamme und Thermokreuz. Gasofen mit Thermostat, Thermokreuz und piezoelektrischer Zündung.



GL935



GL934



GN084



GL936



Code	Model	Description	Power	Dimensions	Weight
GL934	VS70/80 TPPCFG	2 Burners & Oven 800mm Wide	1 x 5.5kW, 1 x 3.7kW, 1 x 5.5kW + oven 5kW	850(H) x 800(W) x 700(D)mm	100kg
GL935	VS70/120 TPFCFGB	2 Burners & Oven 1200mm Wide	1 x 5.5kW, 1 x 8.2kW, 1 x 3.7 + oven 5kW	850(H) x 1200(W) x 700(D)mm	136kg
GN084	VS70/120TPPCG2	4 Burner 1200mm Wide	1 x 5.5kW, 2 x 3.7kW + 2 x 5.5 kW	850(H) x 1200(W) x 700(D)mm	176kg
GL936	VS70/120 TTPPCFG2B	4 Burners & Oven 1200mm Wide	1 x 5.5kW, 2 x 3.7kW, 2 x 5.5kW + oven 5kW	870(H) x 1200(W) x 700(D)mm	120kg

Extractor Hoods

These extractor hoods are entirely made of stainless steel and equipped with stainless steel slats, heat-resistant lighting, digital speed controller and a very high suction capacity.

Hottes complètes Gastro-M

Hottes complètes Gastro M fabriquées en inox AISI 441 avec dessus et partie arrière en acier galvanisé. Filtres labyrinthes inox, intercalaires, turbine d'extraction, variateur et luminaire sont inclus et montés.

Roestvrijstalen afzuigkap

De Gastro M afzuigkappen zijn geheel vervaardigd uit roestvrijstaal en voorzien van roestvrijstalen lamellen, hittebestendige verlichting, digitale snelheidsregelaar en een hoge afzuigcapaciteit.

Campanas extractoras

Campanas extractoras Gastro M fabricadas totalmente en acero inoxidable y dotadas de filtros de acero inoxidable, iluminación resistente al calor, control digital de la velocidad y alta capacidad de succión.

Dunstabzugshaube aus Edelstahl

Gastro M Dunstabzughaube aus Edelstahl mit Edelstahllamellen, hitzebeständige Beleuchtung, digitale Geschwindigkeitsregler und sehr hohe Absaugkapazität.



GL194



Code	Description	Capacity	Power	Dimensions	Weight
GN194	1000(W)mm	1300m ³ /Hour	230V	540(H) x 1000(W) x 900(D)mm	27kg
GN195	1500(W)mm	1300m ³ /Hour	230V	540(H) x 1500(W) x 900(D)mm	29kg
GN196	2000(W)mm	2500m ³ /Hour	230V	540(H) x 2000(W) x 900(D)mm	32kg
GN197	2500(W)mm	2500m ³ /Hour	230V	540(H) x 2500(W) x 900(D)mm	34kg
GN198	3000(W)mm	2500m ³ /Hour	230V	540(H) x 3000(W) x 900(D)mm	36kg

🇬🇧 Milan Pizza Ovens

Pizza ovens with stainless steel exterior and clay interior for effective baking of pizzas. Each chamber can fit three pizzas and has a separate top and bottom thermostat. Complete with on/off switch, indicator light and thermal cut-out.



GR213



GR214

Code	Description	Power	Temperature Range	Dimensions	Weight
GR213	1 Chamber	230V 4.4 kW	50 to 500°C	External: 413(H) x 1305(W) x 600(D)mm Chamber: 140(H) x 1080(W) x 435(D)mm	60kg
GR214	2 Chambers	400V 8.8kW	50 to 500°C	External: 745(H) x 1360(W) x 600(D)mm Chamber: 140(H) x 1040(W) x 435(D)mm	120kg



GR215



GR216

Code	Description	Power	Temperature Range	Dimensions	Weight
GR215	1 Chamber	230V 6kW	50 to 500°C	External: 413(H) x 1000(W) x 954(D)mm Chamber: 140(H) x 720(W) x 720(D)mm	89kg
GR216	2 Chambers	400V 12kW	50 to 500°C	External: 745(H) x 1000(W) x 954(D)mm Chamber: 140(H) x 720(W) x 720(D)mm	127kg

🇫🇷 Fours à pizza Milan

Fours à pizza avec extérieur inox et intérieur briques réfractaires pour une cuisson efficace. Chaque chambre peut contenir trois pizzas et possède un thermostat indépendant pour la sole et la voûte. Avec commutateur Marche-Arrêt, thermostat de sécurité et témoin lumineux.

🇮🇹 Milan Pizza ovens

De buitenzijde van de Gastro-M Pizza ovens zijn geheel van roestvrijstaal en voorzien van extra breed kijkglas in de deur. De binnenzijde heeft een charmotte bodem en iedere kamer is uitgerust met een boven en onder thermostaat. Compleet met aan/uit schakelaar, indicatie lampje en oververhittingsbeveiliging.

🇪🇸 Hornos pizza Milán

Hornos para pizza con exterior de acero inoxidable e interior de piedra para un horneado más eficaz y un resultado más sabroso. Cada cámara tiene capacidad para tres pizzas y termostatos superior e inferior independientes. Botón de apagado/encendido, indicador luminoso de funcionamiento y corte de alimentación de seguridad.

🇩🇪 Milan Pizzaöfen

Die Außenseite der Gastro-M Pizzaöfen sind komplett aus Edelstahl und ausgestattet mit extra großem Sichtfenster in der Tür. Die Innenseite hat einen Schamottestein als Backfläche und jede Kammer hat oben und unten ein Thermostat. Komplett mit An-/Ausschalter, Indikationslicht und Überhitzungsschutz.



🇬🇧 Rome Pizza Ovens

Pizza ovens with stainless steel exterior and clay interior for effective baking of pizzas. Each chamber can fit four pizzas and has a separate top and bottom thermostat. Complete with on/off switch, indicator light and thermal cut-out.

🇫🇷 Fours à pizza Rome

Fours à pizza avec extérieur inox et intérieur briques réfractaires pour une cuisson efficace. Chaque chambre peut contenir trois pizzas et possède un thermostat indépendant pour la sole et la voûte. Avec commutateur Marche-Arrêt, thermostat de sécurité et témoin lumineux.

🇮🇹 Rome Pizza ovens

De buitenzijde van de Gastro-M Pizza ovens zijn geheel van roestvrijstaal en voorzien van extra breed kijkglas in de deur. De binnenzijde heeft een charmotte bodem en iedere kamer is uitgerust met een boven en onder thermostaat. Compleet met aan/uit schakelaar, indicatie lampje en oververhittingsbeveiliging.

🇪🇸 Hornos pizza Roma

Hornos para pizza con exterior de acero inoxidable e interior de piedra para un horneado más eficaz y un resultado más sabroso. Cada cámara tiene capacidad para cuatro pizzas y termostatos superior e inferior independientes. Botón de apagado/encendido, indicador luminoso de funcionamiento y corte de alimentación de seguridad.

🇩🇪 Rome Pizzaöfen

Die Außenseite der Gastro-M Pizzaöfen sind komplett aus Edelstahl und ausgestattet mit extra großem Sichtfenster in der Tür. Die Innenseite hat einen Schamottestein als Backfläche und jede Kammer hat oben und unten ein Thermostat. Komplett mit An-/Ausschalter, Indikationslicht und Überhitzungsschutz.



4 Grid Convection Oven with Humidifier

Electric oven with four grids and humidifier. Compatible with 2/3GN pans. Featuring user friendly electro-mechanical control panel and two fan assisted oven. Complete with timer, thermostat 300°C and control light. Model features handy manual humidifier, which helps prevent pastries and other delicate foods drying out.

Four à convection 4 niveaux avec humidificateur

Four électrique quatre niveaux avec humidificateur GN 2/3. Possède un panneau de commande électro-mécanique convivial et deux turbines. Intérieur et extérieur en acier inoxydable. Minuterie, thermostat 50°C - 300°C et témoin lumineux. L'humidificateur manuel évite aux pâtisseries et autres aliments délicats de dessécher.

Heteluchtoven met bevochtiger en 4 roosters

Heteluchtoven met bevochtiger geschikt voor 4x 2/3 GN roosters en/of bakplaten. Gebruiksvriendelijk door het eenvoudig bedieningspaneel. Voorzien van thermostaat 300°C en tijdsklok. De heteluchtoven is voorzien van 2 ventilatoren. Binnen- en buitenzijde van roestvrijstaal AISI304. Voorzien van dubbel glas "drop down" deur. GN201 is voorzien van linksdraaiende deur.

Hornos de convección

Hornos de convección eléctricos con cuatro niveles compatibles con recipientes Gastronorm 2/3. Panel de control electro-mecánico de fácil uso y circulación del aire asistida por ventilador. El horno GR201 incluye humidificador y puerta de apertura lateral.

Konvektionsofen mit Luftbefeuchter und 4 Roste

Konvektionsofen mit Luftbefeuchter geeignet für 4x2/3GN Roste und/oder Backbleche. Benutzerfreundlich durch ein einfaches Bedienfeld. Ausgestattet mit Thermostat 300°C und Zeitschaltuhr. Der Konvektionsofen ist ausgestattet mit 2 Ventilatoren. Innen- und Außenseite aus Edelstahl AISI304. Ausgestattet mit doppelt verglaste herunterklappbarer Tür. GR201 ist mit einer Tür mit Linksanschlag ausgestattet.



GR200



GR201



Code	Model	Description	Power	Temperature Range	Dimensions	Weight
GR200	GER423	4 x GN 2/3	230V 2.8kW	50°C to 300°C	568(H) x 557(W) x 585(D)mm	40kg
GR201	GEU423	4 x GN 2/3 with Humidifier	230V 3.5kW	50°C to 300°C	560(H) x 658(W) x 685(D)mm	50kg

4 Grid Ovens with Humidifier

Electric oven with humidifier with four grids 600x400 mm. Featuring user friendly electro-mechanical control panel and fans assisted oven. Exterior and interior made of stainless steel. Complete with timer, Thermostat 300°C and control light. Easy to change to GN size with Gastro M kit 4T GNR 1/1 with item number GR209.

Fours 4 niveaux avec humidificateur

Fours à convection avec quatre niveaux 600 x 400mm, humidificateur et porte basculante. Dotés de 2 turbines et d'un panneau de commande électro-mécanique convivial. Intérieur et extérieur en acier inoxydable. Minuterie, thermostat 300°C et éclairage. Modifiables en GN 1/1 avec le kit échelles de transformation GR209 (vendu séparément).

Heteluchtoven met bevochtiger en 4 roosters

Heteluchtoven met bevochtiger geschikt voor 4 x 600x400mm roosters en/of bakplaten. Gebruiksvriendelijk door het eenvoudige bedieningspaneel. Voorzien van thermostaat 300°C en tijdsklok. De heteluchtoven is voorzien van 2 ventilatoren. Binnen- en buitenzijde van roestvrijstaal AISI304. Voorzien van dubbel glas "drop down" deur. Met ombouw kit PT 4 GNR 1/1 eenvoudig aan te passen aan 1/1GN maatvoering, artikel nummer GR209

Hornos con humidificador

Resistentes hornos de convección fabricados en acero inoxidable y equipados con humidificador para una experiencia culinaria superior. Panel de control electro-mecánico de sencillo manejo en la cocina profesional. 4 rejillas medidas 600 x 400mm, adaptables a Gastronorm 1/1 con el kit de conversión GR209. Incluyen temporizador, termostato e iluminación.

Konvektionsofen mit Luftbefeuchter und 4 Roste

Konvektionsofen mit Luftbefeuchter geeignet für 4x600x400mm Roste und/oder Backbleche. Benutzerfreundlich durch ein einfaches Bedienfeld. Ausgestattet mit Thermostat 300°C und Zeitschaltuhr. Der Konvektionsofen ist ausgestattet mit 2 Ventilatoren. Innen- und Außenseite aus Edelstahl AISI304. Ausgestattet mit doppelt verglaste herunterklappbarer Tür. Mit Umbauzubehör PT4 GNR 1/1 einfach anzupassen an 1/1 Gastronorm, Artikelnummer GR209.



GR202



Code	Model	Description	Power	Temperature Range	Dimensions	Weight
GR202	BERU464	4 Grids GN 1/1 600 x 400mm	230V 3.3kW	50°C to 300°C	598(H) x 724(W) x 730(D)mm	52kg
GR203	BERU464PW	4 Grids GN 1/1 600 x 400mm	400V 4.7kW	50°C to 280°C	724(H) x 730(W) x 598(D)mm	52kg
GR209	PT 4 GNR 1/1	Kit, from 600 x 400 to GN 1/1	- -	-	-	2.2kg

4 Grid Oven

Electric oven with four grids and humidifier. Compatible 4 x 600x400mm. Featuring user friendly electro-mechanical control panel and 2 fans assisted oven. Exterior and interior made of stainless steel. Complete with timer, Thermostat 300°C and control light. Equipped with double glass and hinged door. Easy to change to GN size with Gastro M kit 4T GN 1/1 with item number GR210

Four 4 niveaux avec humidificateur

Four électrique à convection puissant avec humidificateur, 4 niveaux (600x400 mm), 2 turbines, porte battante double vitrage et panneau de commande électro-mécanique convivial. Extérieur et intérieur inox. Modifiable en GN 1/1 avec le kit échelle de transformation GR210 (vendu séparément).

Heteluchtoven met 4 roosters

Heteluchtoven geschikt voor 4 x 600x400mm roosters en/of bakplaten. Gebruiksvriendelijk door het eenvoudige bedieningspaneel. Voorzien van thermostaat 300°C en tijd klok. De heteluchtoven is voorzien van 2 ventilatoren. Binnen- en buitenzijde van roestvrijstaal AISI304. Voorzien van dubbel glas links draaiende deur. Met ombouw set PT 4 GN 1/1 eenvoudig aan te passen aan 1/1GN maatvoering, artikel nummer GR210

Horno 4 bandejas

Resistentes hornos de convección fabricados en acero inoxidable y equipados con humidificador y dos ventiladores. Panel de control electro-mecánico de sencillo manejo en la cocina profesional. 4 rejillas medidas 600 x 400mm, adaptables a Gastronorm 1/1 con el kit de conversión GR210. Incluyen temporizador, termostato e iluminación.

Konvektionsofen mit 4 Roste

Konvektionsofen geeignet für 4x600x400mm Roste und/oder Backbleche. Benutzterfreundlich durch ein einfaches Bedienfeld. Ausgestattet mit Thermostat 300°C und Zeitschaltuhr. Der Konvektionsofen ist ausgestattet mit 2 Ventilatoren. Innen- und Außenseite aus Edelstahl AISI304. Ausgestattet mit doppelt verglasten Klapptür. Mit Umbauzubehör PT4 1/1 einfach anzupassen an 1/1 Gastronorm, Artikelnummer GR210.



GR204



Code	Model	Description	Power		Temperature Range	Dimensions	Weight
GR204	BEU464	Oven 4 x 600 x 400mm	400V	6.3kW	50°C to 300°C	560(H) x 825(W) x 685(D)mm	59kg
GR207	SFR46	Stand for 4 & 6 Grids	-	-	-	865(H) x 740(W) x 560(D)mm	12.5kg
GR210	PT 4T GN 1/1	Kit from 600 x 400 to GN 1/1	-	-	-	-	2.2kg

6 Grid Oven with Humidifier

Stainless steel construction electric convection oven with practical side hinged door. Oven features two fans and humidifier to ensure food cooks thoroughly and does not dry out.

Four 6 niveaux avec humidificateur

Four électrique à convection en acier inoxydable 6 niveaux 600x400mm avec humidificateur et porte battante. Dotés de 2 turbines et d'un panneau de commande électro-mécanique convivial. Modifiable en GN 1/1 avec le kit échelle de transformation GR211 (vendu séparément).

Heteluchtoven met 6 roosters

Heteluchtoven geschikt voor 6x 600x400mm roosters en/of bakplaten. Gebruiksvriendelijk door het eenvoudige bedieningspaneel. Voorzien van thermostaat 300°C en tijd klok. De heteluchtoven is voorzien van 2 ventilatoren. Binnen- en buitenzijde van roestvrijstaal AISI304. Voorzien van dubbel glas links draaiende deur. Met ombouw set PT 6 GN 1/1 eenvoudig aan te passen aan 1/1GN maatvoering, artikel nummer GR211

Horno 6 bandejas con humidificador

Resistentes hornos de convección fabricados en acero inoxidable y equipados con humidificador. Panel de control electro-mecánico de sencillo manejo. 6 rejillas medidas 600 x 400mm, adaptables a Gastronorm 1/1 con el kit de conversión GR211. Incluyen temporizador, termostato e iluminación.

Konvektionsofen mit 6 Roste

Konvektionsofen geeignet für 6x600x400mm Roste und/oder Backbleche. Benutzterfreundlich durch ein einfaches Bedienfeld. Ausgestattet mit Thermostat 300°C und Zeitschaltuhr. Der Konvektionsofen ist ausgestattet mit 2 Ventilatoren. Innen- und Außenseite aus Edelstahl AISI304. Ausgestattet mit doppelt verglasten Tür mit Linksanschlag. Mit Umbauzubehör PT6 1/1 einfach anzupassen an 1/1 Gastronorm, Artikelnummer GR211.



GR205



Code	Model	Description	Power		Temperature Range	Dimensions	Weight
GR205	BEU664	Oven 6 x 600 x 400mm	400V	7.7kW	50°C to 300°C	710(H) x 825(W) x 710(D)mm	85kg
GR207	SFR46	Stand for 4 & 6 Grids	-	-	-	865(H) x 740(W) x 560(D)mm	12.5kg
GR211	PT 6T GN 1/1	Kit from 600 x 400 to GN1/1	-	-	-	-	3.2kg

10 Grid Convection Oven

Heavy duty and powerful electric convection oven with user friendly electro-mechanical control panel. The double glazed side hinged door allows you to see contents of the oven.

Four 10 niveaux avec humidificateur

Four électrique à convection 10 niveaux 600x400mm avec humidificateur et panneau de commande électro-mécanique convivial. Possède 3 turbines et une porte battante double vitrage.

Heteluchtoven geschikt voor 10 roosters

Heteluchtoven geschikt voor 10 x 600x400mm roosters en/of bakplaten. Gebruiksvriendelijk door het eenvoudige bedieningspaneel. Voorzien van thermostaat 300°C en tijd klok. De heteluchtoven is voorzien van 3 ventilatoren. Binnen- en buitenzijde van roestvrijstaal AISI304. Voorzien van dubbelglas links draaiende deur. Met ombouw set PT 10 GN 1/1 eenvoudig aan te passen aan 1/1GN maatvoering, artikel nummer GR212.

Horno 10 bandejas con humidificador

Resistentes hornos de convección fabricados en acero inoxidable y equipados con humidificador. Panel de control electro-mecánico de sencillo manejo. 10 rejillas medidas 600 x 400mm, adaptables a Gastronorm 1/1 con el kit de conversión GR212. Incluyen temporizador, termostato e iluminación.

Konvektionsofen geeignet für 10 Roste

Konvektionsofen geeignet für 10x600x400mm Roste und/oder Backbleche. Benutzerfreundlich durch ein einfaches Bedienfeld. Ausgestattet mit Thermostat 300°C und Zeitschaltuhr. Der Konvektionsofen ist ausgestattet mit 3 Ventilatoren. Innen- und Außenseite aus Edelstahl AISI304. Ausgestattet mit doppelt verglaste Tür mit Linksanschlag. Mit Umbauzubehör PT10 1/1 einfach anzupassen an 1/1 Gastronorm, Artikelnummer GR212.



GR206



Code	Model	Description	Power		Temperature Range	Dimensions	Weight
GR206	BEU1064	10 x 600 x 400mm	400V	11.5kW	50°C to 280°C	1010(H) x 825(W) x 710(D)mm	125kg
GR208	SFR1046	Stand For 10 Grid	-	-	-	665(H) x 740(W) x 560(D) mm	11.5kg
GR212	PT 10T GN 1/1	Kit from 600 x 400 to GN1/1	-	-	-	-	4.2kg

🇬🇧 Dishwasher

Glass and cup washer Gastro-M GW35, stainless steel 18/10, double walled door, electro-mechanical control, 2 washing programs, with mains switch and program/push switch. Full automatic operation. Separate thermostatic regulation of heating elements for washing and rinsing. With Stainless steel rinse arms which are easy to clean, safety microswitch on door. Water connection 3/4". Complete with 2 baskets 35x35cm.

🇳🇱 Glazenspoelmachine

Gastro M glazen- en koppenspoelmachine roestvrijstaal 18/10, met dubbelwandige deur, electromechanisch, 2 was programma's. Met hoofdschakelaar en programma/ start-schakelaar. Volledig automatisch programma. Thermostatisch geregelde tank- en boiler element. Roestvrijstalen sproeiarmen welke eenvoudig zijn te demonteren voor het schoonmaken. Veiligheidsschakelaar op de deur. Compleet met 2 korven.

🇫🇷 Lave-verres GW35

Lave-verres et tasses GW35 Gastro-M en acier inox 18/10 AISI 304 double paroi, commandes analogiques, 2 cycles de lavage 20/30 casiers/h. Avec cuve emboutie et bras de lavage et rinçage inox et indépendants. Groupe d'aspiration/vidange intégré permettant une vidange totale du circuit. Thermostop et doseur de produit de rinçage intégrés. Livré avec 2 paniers à verres.

Code	GN030
Model	GW35
Description	35x35cm basket, max (H) 20cm
Power	230V 3.2kW
Dimensions	605(H) x 420(W) x 500(D)mm.

🇬🇧 Dishwasher GW41

Glass and cup washer Gastro-M GW41, stainless steel 18/10, double walled door, electro-mechanical control, 2 washing programs, with mains switch and program/push switch. Full automatic operation. Separate thermostatic regulation of heating elements for washing and rinsing. With Stainless steel rinse arms which are easy to clean, safety microswitch on door. Water connection 3/4". Complete with 2 baskets 40x40 and cutlery beaker and 1 saucers insert

🇫🇷 Lave-verres / lave-tasses GW41

Lave-verres / lave-tasses Gastro-M GW41, en acier inoxydable 18/10, porte double paroi, commandes mécaniques, 2 cycles de lavage. Fonctionnement entièrement automatique. Régulation thermostatique séparée des éléments chauffants pour le lavage et rinçage. Bras de lavage et de rinçage séparés en acier inox. Raccord eau 3/4". Fourni avec 2 paniers à verres, 1 support soucoupes et 1 godet à couverts.

🇳🇱 Glazenspoelmachine

Gastro M glazen- en koppenspoelmachine roestvrijstaal 18/10, met dubbelwandige deur, electromechanisch, 2 was programma's. Met hoofdschakelaar en programma/ start-schakelaar. Volledig automatisch programma. Thermostatisch geregelde tank- en boiler element. Roestvrijstalen sproeiarmen welke eenvoudig zijn te demonteren voor het schoonmaken. Veiligheidsschakelaar op de deur. Compleet met 2 korven, bestekbeker en schotelrek.

🇪🇸 Lavavastos GW41

Lavavastos Gastro-M de acero inoxidable 18/10, puerta de doble pared, control electro-mecánico, 2 programas de lavado, interruptor general y botón programador. Totalmente automático. Resistencias de calentamiento del agua de lavado y de aclarado controlables por separado. Brazos y aspersores de acero inoxidable de fácil limpieza. Micro-interruptor de seguridad en la puerta. Conexión de agua de 3/4. Incluye 2 cestas 40 x 40, 1 cesto cubertero y accesorio para platos.

🇪🇸 Lavavastos GW35

Lavavastos electromecánico Gastro-M GW35 fabricado en acero inoxidable 18/10, puerta de pared doble, 2 programas de lavado, interruptor de conexión e interruptor de programas. Operación totalmente automática. Control de temperatura de la resistencia independiente para lavado y aclarado. Brazos de acero inoxidable de fácil limpieza y micro-interruptor de seguridad en la puerta. Conexión a la red de agua 3/4 pulgadas.

🇩🇪 Gläserspülmaschine

Gastro M Gläser- und Tassenspülmaschine aus 18/10 Edelstahl mit doppelwandiger Tür, elektromechanisch, 2 Spülprogrammen. Mit Hauptschalter und Programmstartschalter. Komplett automatisches Programm. Thermostatisch geregeltes Tank- und Boiler element. Sprüharme aus Edelstahl welche einfach zu demontieren sind zum Reinigen. Sicherheitsschalter an der Tür. Komplett mit 2 Körben.



GN030

🇩🇪 Gläserspülmaschine

Gastro M Gläser- und Tassenspülmaschine aus 18/10 Edelstahl mit doppelwandiger Tür, elektromechanisch, 2 Spülprogrammen. Mit Hauptschalter und Programmstartschalter. Komplett automatisches Programm. Thermostatisch geregeltes Tank- und Boiler element. Sprüharme aus Edelstahl welche einfach zu demontieren sind zum Reinigen. Sicherheitsschalter an der Tür. Komplett mit 2 Körben, Besteckbecher und Tellerhalter.



GL891

Code	Model	Description	Power	Dimensions	Weight
GL891	GW41	40x40 cm basket, max (H) 28cm	230V 3.2kW	700(H) x 480(W) x 520(D)mm	45kg

Dishwashers DW50

Stainless steel 18/10 Dishwasher, easy to operate with 2 wash programmes. With a manual start switch or fully automatic settings. Thermostat controlled tank and boiler element. Stainless steel spray arms which are easy to remove for efficient cleaning. Safety switch on the door. Comes complete with 2 baskets and a cutlery cup.

Vaatwasser

Roestvrijstaal 18/10, met dubbelwandige deur, electromechanisch, 2 wasprogramma's. Met hoofdschakelaar en programma-/startschakelaar. Volledig automatisch programma. Thermostatisch geregelde tank- en boilerelement. Roestvrijstalen sproeiarmen welke eenvoudig zijn te demonteren voor het schoonmaken. Veiligheidsschakelaar op de deur. Compleet met 2 korven en bestekbeker.

Lavavajillas DW50

Lavavajillas de acero inoxidable 18/10 con 2 programas de sencillo uso. Interruptor manual de arranque. Termostato para la cuba y la resistencia. Brazos aspersores de acero inoxidable que se desmontan fácilmente para una limpieza más cómoda y eficaz. Micro-interruptor de seguridad en la puerta. Incluye dos cestas para platos y una para cubiertos.

Geschirrspüler

18/10 Edelstahl mit doppelwandiger Tür, elektromechanisch, 2 Spülprogrammen. Mit Hauptschalter und Programmstartschalter. Komplett automatisches Programm. Thermostatisch geregeltes Tank- und Boilerelement. Edelstahlspülarme welche einfach zur Reinigung zu demontieren sind. Sicherheitsschalter an der Tür. Komplett mit 2 Körben und Besteckbecher.

Code	Description	Power	Dimensions	Weight
GL892	Dishwasher Max (H) 34cm	230V 3.2kW	820(H) x 600(W) x 625(D)mm	63kg
GL894	Dishwasher with drain pump and soap dispenser max (H) 34cm	230V 3.2kW	820(H) x 600(W) x 625(D)mm	66kg

Dishwashers DW51

Stainless steel 18/10 Dishwasher, easy to operate with 2 wash programmes. With a manual start switch or fully automatic settings. Thermostat controlled tank and boiler element. Stainless steel spray arms which are easy to remove for efficient cleaning. Safety switch on the door. Comes complete with 2 baskets and a cutlery cup.

Vaatwasser

Roestvrijstaal 18/10, met dubbelwandige deur, electromechanisch, 2 wasprogramma's. Met hoofdschakelaar en programma-/startschakelaar. Volledig automatisch programma. Thermostatisch geregelde tank- en boilerelement. Roestvrijstalen sproeiarmen welke eenvoudig zijn te demonteren voor het schoonmaken. Veiligheidsschakelaar op de deur. Compleet met 2 korven en bestekbeker.

Lavavajillas DW51

Lavavajillas de acero inoxidable 18/10 con 2 programas de sencillo uso. Interruptor manual de arranque. Termostato para la cuba y la resistencia. Brazos aspersores de acero inoxidable que se desmontan fácilmente para una limpieza más cómoda y eficaz. Micro-interruptor de seguridad en la puerta. Incluye dos cestas para platos y una para cubiertos.

Geschirrspüler

18/10 Edelstahl mit doppelwandiger Tür, elektromechanisch, 2 Spülprogrammen. Mit Hauptschalter und Programmstartschalter. Komplett automatisches Programm. Thermostatisch geregeltes Tank- und Boilerelement. Edelstahlspülarme welche einfach zur Reinigung zu demontieren sind. Sicherheitsschalter an der Tür. Komplett mit 2 Körben und Besteckbecher.

Code	Description	Power	Dimensions	Weight
GL893	Dishwasher Max (H) 34cm	400V 5.15kW	820(H) x 600(W) x 625(D)mm	63kg
GL895	Dishwasher with drain pump and soap dispenser, Max (H) 34cm	400V 5.15kW	820(H) x 600(W) x 625(D)mm	66kg

Lave-vaisselle DW50

Lave-vaisselle en acier inoxydable 18/10, facile à utiliser, avec 2 programmes de lavage. Bouton de démarrage manuel ou réglages entièrement automatiques. Bras de pulvérisation en acier inoxydable faciles à enlever pour un nettoyage efficace. Coupe-circuit de sécurité sur la porte. Livré avec deux paniers et un godet à couverts.



GL892



Lave-vaisselle DW51

Lave-vaisselle en acier inoxydable 18/10, facile à utiliser, avec 2 programmes de lavage. Bouton de démarrage manuel ou réglages entièrement automatiques. Bras de pulvérisation en acier inoxydable faciles à enlever pour un nettoyage efficace. Coupe-circuit de sécurité sur la porte. Livré avec deux paniers et un godet à couverts.



GL893



Dishwasher HT50 Hood Model

Dishwasher Gastro-M HT50, 400 volt, Hood type, stainless steel 18/10, electro-mechanical control, 2 washing programs, with mains switch and program/push switch. Full automatic operation when closing the cover. Sepearate thermostatic regulation of heating elements for washing and rinsing. With Stainless steel rinse arms which are easy to clean, safetyswitch for stopping the machine the moment the hood is opened. Water connection 3/4". Complete with 3 baskets 50x50. With drain pump and soap dispenser.

Lave-vaisselle à capot HT50

Lave-vaisselle à capot Gastro-M HT50, 400 Volt, en acier inoxydable 18/10, porte double paroi, commandes mécaniques, 2 cycles de lavage. Fonctionnement entièrement automatique lors de la fermeture du capot. Régulation thermostatique séparée des éléments chauffants pour le lavage et rinçage. Bras de lavage et de rinçage unis en acier inox faciles à nettoyer. Coupe-circuit de sécurité pour arrêter la machine en cas d'ouverture du capot. Raccord eau 3/4". Fourni avec 2 casiers 50x50.

Doorschuifvaatwasser

Doorschuifvaatwasser Gastro-M HT50, 400 volt, roestvrijstaal 18/10, electromechanisch, 2 was programma's. Met hoofdschakelaar en programma/ start-schakelaar. Volledige automatisch programma. Thermostatisch geregelde tank- en boiler element. Roestvrijstalen sproeiarmen welke eenvoudig zijn te demonteren voor het schoonmaken. Veiligheidsschakelaar die de machine stopt als de bovenkap wordt geopend. Compleet met 2 korven en bestekbeker. Voorzien van afvoer pomp en zeepdispenser.

Lavavajillas HT50

Lavavajillas cúpula Gastro-M HT50 de 400V fabricado en acero inoxidable. Control electro-mecánico, 2 programas, interruptor general y botón de programa. Funcionamiento totalmente automatico al bajar la cúpula. Resistencias para calentamiento del agua de lavado y aclarado controlables por separado. Brazos y aspersores de acero inoxidable de facil limpieza. Parada de seguridad si se levanta la cúpula. Conexión de agua 3/4. Incluye 3 cestas de 50 x 50cm.

Haubenspülmaschine

Gastro-M Haubenspülmaschine HT50 400V aus 18/10 Edelstahl, elektromechanisch, 2 Spülprogramme. Mit Hauptschalter und Programmstartschalter. Komplett automatisches Programm. Thermostatisch geregeltes Tank- und Boilerelement. Sprüharmer aus Edelstahl welche einfach zu demontieren sind zum Reinigen. Sicherheitsschalter sorgt dafür, dass die Maschine stoppt wenn die Haube geöffnet wird. Komplett mit 2 Körben und Besteckbecher. Ausgestattet mit Ablaufpumpe und Spülmitteldosierung.



Code	Description	Power		Dimensions	Weight
GL896	50x50cm basket	400V	6,75kW	1405(H) x 635(W) x 717(D)mm	140kg
GL897	Pre-rinse Table	-	-	850(H) x 1200(W) x 700(D)mm	28kg
GL898	Exit Table	-	-	850(H) x 600(W) x 550(D)mm	15kg
GL899	Supply Table	-	-	850(H) x 600(W) x 550(D)mm	21kg



Tables without Undershelf

Hardwearing professional use stainless steel tables reinforced with 18mm melamine for added durability. Standard working height is 850mm with 40x 40mm square legs and adjustable feet for stability. Available with or without upstand.

Tables sans étagère basse

Tablette supérieure en inox AISI 304 avec bords tombants de 40 mm, renforcée par de l'aggloméré de 18 mm caché par une tôle collée en acier galvanisé. Pieds en tubes carrés de 40 mm reliés entre eux par des profilés en inox et posés sur des embouts réglables de 65 mm en inox. Renforcée à l'arrière et latéralement par des tubes carrés de 35 mm. Avec ou sans dossier.

RVS werktafels

Deze tafels zijn geheel vervaardigd uit RVS AISI430. De standaard werkhoogte is 85cm en kan dmv uitdraaibare poten worden verhoogd tot 90cm. Het werkblad is extra verstevigd met een gemelamineerde plaat van 18mm. De poten zijn van vierkante buis 40x40mm.

Mesas sin estante inferior

Mobiliario de cocina profesional Gastro-M fabricado en acero inoxidable AISI 430. Altura de trabajo estándar de 850mm. Reforzado con lámina de contrachapado sellado e impermeable de 18mm. Patas cuadradas 40x40mm con pies ajustables de acero inoxidable de 65mm.

Arbeitstische ohne Regalboden

Diese Arbeitstische sind komplett aus Edelstahl AISI430 hergestellt. Die Standard Arbeitshöhe ist 85cm und kann durch die höhenverstellbaren Füße auf 90cm erhöht werden. Die Arbeitsfläche ist mit einer 18mm starken Melaminplatte verstärkt. Die Beine sind aus 40x40mm Vierkantrohr.



Code	Description	Dimensions
GN106	Table without Upstand	850(H) x 700(W) x 700(D)mm
GN107	Table without Upstand	850(H) x 1000(W) x 700(D)mm
GN108	Table without Upstand	850(H) x 1200(W) x 700(D)mm
GN109	Table without Upstand	850(H) x 1400(W) x 700(D)mm
GN110	Table without Upstand	850(H) x 1500(W) x 700(D)mm
GN111	Table without Upstand	850(H) x 1600(W) x 700(D)mm
GN112	Table without Upstand	850(H) x 1800(W) x 700(D)mm
GN113	Table without Upstand	850(H) x 2000(W) x 700(D)mm

Code	Description	Dimensions
GN114	Table with Upstand	850(H) x 700(W) x 700(D)mm
GN115	Table with Upstand	850(H) x 1000(W) x 700(D)mm
GN116	Table with Upstand	850(H) x 1200(W) x 700(D)mm
GN117	Table with Upstand	850(H) x 1400(W) x 700(D)mm
GN118	Table with Upstand	850(H) x 1500(W) x 700(D)mm
GN119	Table with Upstand	850(H) x 1600(W) x 700(D)mm
GN120	Table with Upstand	850(H) x 1800(W) x 700(D)mm
GN121	Table with Upstand	850(H) x 2000(W) x 700(D)mm



GN130



GN122

Tables with Undershelf

Stainless tables with undershelf and reinforced with 18mm melamine for added durability. Standard working height is 850mm with 40x40mm square legs and adjustable feet for stability. Available with or without upstand.

Tables avec étagère basse

Plan de travail en inox AISI 304 avec bords tombants de 40 mm et renforcée par de l'aggloméré de 18mm caché par une tôle collée en acier galvanisé. Pieds en tubes carrés de 40mm reliés entre eux par des profilés en inox et posés sur des embouts réglables de 65mm en inox. Tablette inférieure en inox AISI 304 avec bords tombants de 40mm et renforcée par un oméga en inox. Tables disponibles avec ou sans dossier.

RVS werktafel met onderblad

Deze tafels zijn geheel vervaardigd uit RVS AISI430. De standaard werkhoogte is 85cm en kan dmv uitdraaibare poten worden verhoogd tot 90cm. Het werkblad is extra verstevigd met een gemelamineerde plaat van 18mm. De poten zijn van vierkante buis 40x40mm.

Mesas con estante inferior

Mobiliario de cocina profesional Gastro-M fabricado en acero inoxidable AISI 430. Altura de trabajo estándar de 850mm. Reforzado con lámina de contrachapado sellado e impermeable de 18mm. Patas cuadradas 40x40mm con pies ajustables de acero inoxidable de 65mm.

Arbeitstisch mit Regalboden

Diese Arbeitstische sind komplett aus Edelstahl AISI430 hergestellt. Die Standard Arbeitshöhe ist 85cm und kann durch die höhenverstellbaren Füße auf 90cm erhöht werden. Die Arbeitsfläche ist mit einer 18mm starken Melaminplatte verstärkt. Die Beine sind aus 40x40mm Vierkantrohr.



Code	Description	Dimensions
GN130	Table with Upstand	850(H) x 700(W) x 700(D)mm
GN131	Table with Upstand	850(H) x 1000(W) x 700(D)mm
GN132	Table with Upstand	850(H) x 1200(W) x 700(D)mm
GN133	Table with Upstand	850(H) x 1400(W) x 700(D)mm
GN134	Table with Upstand	850(H) x 1500(W) x 700(D)mm
GN135	Table with Upstand	850(H) x 1600(W) x 700(D)mm
GN136	Table with Upstand	850(H) x 1800(W) x 700(D)mm
GN137	Table with Upstand	850(H) x 2000(W) x 700(D)mm

Code	Description	Dimensions
GN122	Table without Upstand	850(H) x 700(W) x 700(D)mm
GN123	Table without Upstand	850(H) x 1000(W) x 700(D)mm
GN124	Table without Upstand	850(H) x 1200(W) x 700(D)mm
GN125	Table without Upstand	850(H) x 1400(W) x 700(D)mm
GN126	Table without Upstand	850(H) x 1500(W) x 700(D)mm
GN127	Table without Upstand	850(H) x 1600(W) x 700(D)mm
GN128	Table without Upstand	850(H) x 1800(W) x 700(D)mm
GN129	Table without Upstand	850(H) x 2000(W) x 700(D)mm

Double Shelf Wall Cupboards

Cupboard with adjustable shelf for the professional kitchen made of AISI 430.

Placard ouvert mural une étagère

Placard mural avec portes coulissantes double paroi et étagère réglable en inox AISI 430 pour les cuisines professionnelles.

RVS open wandkasten

Wandkast met een in hoogte verstelbare plank. RVS AISI 430

Armarios altos con estante

Armario con estante ajustable para cocina profesional y fabricado en acero inoxidable AISI 430.

Offener Wandschrank aus Edelstahl

Wandschrank offen aus Edelstahl AISI430 mit höhenverstellbarem Regalboden.



GN175



Code	Description	Dimensions
GN175	Cupboard	600(H) x 800(W) x 400(D)mm
GN176	Cupboard	600(H) x 1000(W) x 400(D)mm
GN177	Cupboard	600(H) x 1200(W) x 400(D)mm
GN178	Cupboard	600(H) x 1400(W) x 400(D)mm

Code	Description	Dimensions
GN179	Cupboard	600(H) x 1500(W) x 400(D)mm
GN180	Cupboard	600(H) x 1600(W) x 400(D)mm
GN181	Cupboard	600(H) x 1800(W) x 400(D)mm
GN182	Cupboard	600(H) x 2000(W) x 400(D)mm

Wall Cupboards with Sliding Doors

Cupboard with double walled sliding doors and adjustable shelf made of AISI 430 stainless steel. Designed for busy and professional kitchens.

Placard mural avec portes coulissantes

Placard mural avec portes coulissantes double paroi et étagère réglable en inox AISI 430 pour les cuisines professionnelles.

RVS wandkasten met schuifdeuren

Wandkast met dubbelwandige schuifdeuren en in hoogte verstelbare plank. RVS AISI 430

Armarios altos puertas deslizantes

Armario con estante ajustable y puertas deslizantes de doble pared para cocina profesional, fabricado en acero inoxidable AISI 430.

Wandschrank aus Edelstahl mit Schiebetüren

Wandschrank mit doppelwandigen Schiebetüren und höhenverstellbarem Regalboden. Edelstahl AISI430.



GN168



Code	Description	Dimensions
GN168	Cupboard + Door	600(H) x 1000(W) x 400(D)mm
GN169	Cupboard + Door	600(H) x 1200(W) x 400(D)mm
GN170	Cupboard + Door	600(H) x 1400(W) x 400(D)mm

Code	Description	Dimensions
GN171	Cupboard + Door	600(H) x 1500(W) x 400(D)mm
GN172	Cupboard + Door	600(H) x 1600(W) x 400(D)mm
GN173	Cupboard + Door	600(H) x 1800(W) x 400(D)mm
GN174	Cupboard + Door	600(H) x 2000(W) x 400(D)mm



GN149



GN156

🇬🇧 Tables with Sliding Doors

Standard height professional table with sliding doors which are easy to open and quick to clean. Reinforced with 18mm melamine for durability in a busy environment. Adjustable feet for stability on uneven surfaces.

🇬🇧 Table with Cabinet & Sliding Doors

Stainless steel table with cabinet and sliding doors for storage of kitchen utensils. Designed for professional use, these cupboards have a standard working height of 850mm and are reinforced with 18mm melamine for added strength.

🇫🇷 Tables armoires avec portes coulissantes

Mobilier en acier inoxydable AISI 430 pour les cuisines professionnelles. Hauteur du plan de travail standard de 850mm. Renforcé avec 18 mm d'aggloméré. Pieds carrés en inox 40x40mm réglables sur une hauteur de 65mm.

🇫🇷 Tables armoire inox avec portes coulissantes et dossier

Mobilier en acier inoxydable AISI 430 pour les cuisines professionnelles. Hauteur du plan de travail standard de 850mm. Renforcé avec 18 mm d'aggloméré. Pieds carrés en inox 40x40mm réglables sur une hauteur de 65mm.

🇳🇱 RVS werktafels met schuifdeuren

Werktafel is geheel vervaardigd uit RVS AISI304. De standaard werkhooft is 85cm en kan dmv uitdraaibare poten worden verhoogd tot 90cm. Het werkblad is extra verstevigd met een gemelamineerde plaat van 18mm. De poten zijn van vierkante buis 40x40mm.

🇳🇱 RVS werktafels met schuifdeuren en achteropstand

Werktafel is geheel vervaardigd uit RVS AISI304. De standaard werkhooft is 85cm en kan dmv uitdraaibare poten worden verhoogd tot 90cm. Het werkblad is extra verstevigd met een gemelamineerde plaat van 18mm. De poten zijn van vierkante buis 40x40mm.

🇪🇸 Armarios bajos puertas deslizantes

Mobiliario de cocina profesional Gastro-M fabricado en acero inoxidable AISI 430. Altura de trabajo estándar de 850mm. Reforzado con chapa de contrachapado de 18mm. Pies de altura ajustable.

🇪🇸 Armarios bajos puertas deslizantes y peto

Armarios bajos con puertas deslizantes, perfectos para almacenaje de utensilios en la cocina profesional. Reforzados con chapa de contrachapado de 18mm.

🇩🇪 Arbeitstische aus Edelstahl mit Schiebetüren

Arbeitstisch ist aus Edelstahl AISI430 hergestellt. Die Standard Arbeitshöhe ist 85cm und kann durch die höhenverstellbaren Füße auf 90cm erhöht werden. Die Arbeitsfläche ist mit einer 18mm starken Melaminplatte verstärkt. Die Beine sind aus 40x40mm Vierkantrohr.



🇩🇪 Arbeitstische aus Edelstahl mit Schiebetüren und Aufkantung

Arbeitstisch ist aus Edelstahl AISI430 hergestellt. Die Standard Arbeitshöhe ist 85cm und kann durch die höhenverstellbaren Füße auf 90cm erhöht werden. Die Arbeitsfläche ist mit einer 18mm starken Melaminplatte verstärkt. Die Beine sind aus 40x40mm Vierkantrohr.



Code	Description	Dimensions
GN149	Cabinet + Sliding door	850(H) x 1000(W) x 700(D)mm
GN150	Cabinet + Sliding door	850(H) x 1200(W) x 700(D)mm
GN151	Cabinet + Sliding door	850(H) x 1400(W) x 700(D)mm
GN152	Cabinet + Sliding door	850(H) x 1500(W) x 700(D)mm
GN153	Cabinet + Sliding door	850(H) x 1600(W) x 700(D)mm
GN154	Cabinet + Sliding door	850(H) x 1800(W) x 700(D)mm
GN155	Cabinet + Sliding door	850(H) x 2000(W) x 700(D)mm

Code	Description	Dimensions
GN156	Cabinet + Sliding Doors	850(H) x 1000(W) x 700(D)mm
GN157	Cabinet + Sliding Doors	850(H) x 1200(W) x 700(D)mm
GN158	Cabinet + Sliding Doors	850(H) x 1400(W) x 700(D)mm
GN159	Cabinet + Sliding Doors	850(H) x 1500(W) x 700(D)mm
GN160	Cabinet + Sliding Doors	850(H) x 1600(W) x 700(D)mm
GN161	Cabinet + Sliding Doors	850(H) x 1800(W) x 700(D)mm
GN162	Cabinet + Sliding Doors	850(H) x 2000(W) x 700(D)mm



GN163

🇬🇧 Cupboards with Drawers & Sliding Doors

Stainless steel cupboards with sliding doors and 3 pull out drawers for storage of kitchen utensils. Designed for professional use, these cupboards are reinforced with 18mm melamine for added strength.

🇫🇷 Table armoire avec portes coulissantes et 3 tiroirs

Mobilier en acier inoxydable AISI 430 pour les cuisines professionnelles. Hauteur du plan de travail standard de 850mm. Renforcé avec 18 mm d'aggloméré. Pieds carrés en inox 40x40mm réglables sur une hauteur de 65mm.

🇳🇱 RVS werktafel met 3 laden en deuren

Deze werktafels zijn geheel vervaardigd uit RVS AISI430. De standaard werkhoogte is 85cm en kan dmv uitdraaibare poten worden verhoogd tot 90cm. Het werkblad is extra verstevigd met een gemelamineerde plaat van 18mm.

🇪🇸 Armarios bajos puertas deslizantes y 3 cajones

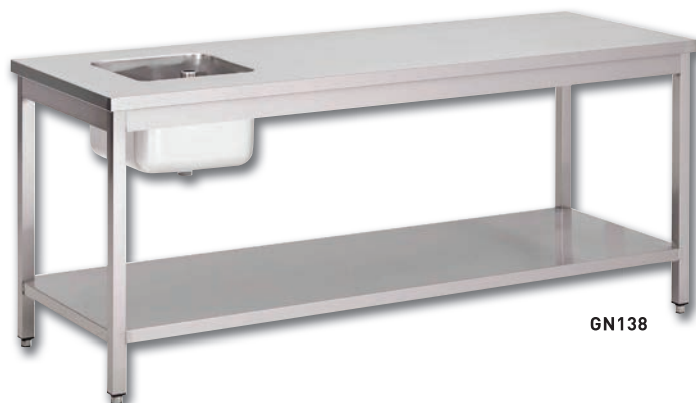
Armarios bajos con puertas deslizantes y 3 cajones, perfectos para almacenaje de utensilios en la cocina profesional. Reforzados con chapa de contrachapado de 18mm.

🇩🇪 Arbeitstisch mit 3 Schubladen und Schiebetüren

Diese Arbeitstische sind komplett aus Edelstahl AISI304 hergestellt. Die Standard Arbeitshöhe ist 85cm und kann durch die höhenverstellbaren Füße auf 90cm erhöht werden. Die Arbeitsfläche ist mit einer 18mm starken Melaminplatte verstärkt.



Code	Description	Dimensions
GN163	3 Drawers	850(H) x 1400(W) x 700(D)mm
GN164	3 Drawers	850(H) x 1500(W) x 700(D)mm
GN165	3 Drawers	850(H) x 1600(W) x 700(D)mm
GN166	3 Drawers	850(H) x 1800(W) x 700(D)mm
GN167	3 Drawers	850(H) x 2000(W) x 700(D)mm



GN138

🇬🇧 Tables with Drainer Bowls

Professional table with drainer bowl for waste water. The table is reinforced with 18mm melamine and the worktop has a coating of 304 stainless steel for added strength. Standard working height of 850mm which can be altered with the adjustable twist feet to 900mm.

🇫🇷 Tables du chef inox sans robinet

Tablette supérieure en inox AISI 304 15/10, bords tombants de 40 mm et renforcée par de l'aggloméré de 18 mm caché par une tôle collée en acier galvanisé + un bac de 400x400x300 mm. Pieds en tubes carrés de 40 mm reliés entre eux par des profilés en inox et posés sur des embouts réglables de 65 mm en inox. Tablette inférieure en inox AISI 304 avec bords tombants de 40 mm et renforcée par un oméga en inox.

🇳🇱 Cheftafel met spoelbak

Deze Cheftafels zijn vervaardigd uit RVS AISI430 echter voorzien van RVS AISI304 werkblad. De standaard werkhoogte is 85cm en kan dmv uitdraaibare poten worden verhoogd tot 90cm. Het werkblad is extra verstevigd met een gemelamineerde plaat van 18mm. De poten zijn van vierkante buis 40x40mm.

🇪🇸 Mesas de acero inoxidable con pila

Mesas de cocina con pila diseñadas para uso profesional. Fabricadas en acero inoxidable AISI430 con el tablero recubierto de acero AISI 304. Altura de trabajo estándar de 85cm que puede llegar a los 90cm gracias a los pies ajustables. Tablero reforzado con una lámina de contrachapado de 18mm de grosor. Patas cuadradas 40x40mm.

🇩🇪 Arbeitstisch für kalte Küche

Arbeitstische für kalte Küche sind aus Edelstahl AISI430 hergestellt und die Arbeitsfläche aus Edelstahl AISI304. Die Standard Arbeitshöhe ist 85cm und kann durch die höhenverstellbaren Füße auf 90cm erhöht werden. Die Arbeitsfläche ist mit einer 18mm starken Melaminplatte verstärkt. Die Beine sind aus 40x40mm Vierkantröhr.



Code	Description	Dimensions
GN138	Drainer Bowl	850(H) x 1200(W) x 700(D)mm
GN139	Drainer Bowl	850(H) x 1400(W) x 700(D)mm
GN140	Drainer Bowl	850(H) x 1600(W) x 700(D)mm
GN141	Drainer Bowl	850(H) x 1800(W) x 700(D)mm
GN142	Drainer Bowl	850(H) x 2000(W) x 700(D)mm

Stainless Steel Bin

Stainless steel disposal bin. Supplied with wheels for manoeuvrability and lid.

Poubelles en acier inoxydable

Poubelles en acier inoxydable AISI 430. Livrées avec roulettes pour la manoeuvrabilité et un couvercle.

RVS afvallemmer op wielen met deksel

Voorzien van wielen.

Cubo de acero inoxidable

Cubo de basura de acero inoxidable. Incluye tapa y ruedas para cómodo desplazamiento.

Abfalleimer aus Edelstahl mit Rädern und Deckel

Abfalleimer aus Edelstahl. Geliefert mit Rädern für Wendigkeit und Deckel.



GN145



Code	Description
GN145	50Ltr
GN146	100Ltr

Stainless Steel Sack Holder

Sack holder with pedal operated lid, supplied on castors for easy manoeuvrability.

Support sac en acier inoxydable

Support sac avec couvercle à pédale, fourni sur roulettes pour faciliter la maniabilité.

RVS afvalzakhouder met deksel en pedaal

Voorzien van wielen.

Soporte de acero inoxidable

Soporte para sacos de basura con tapa accionada mediante pedal. Incluye ruedas para un cómodo desplazamiento.



GN147



Code	Description
GN147	100Ltr

Sinks with Washing Machine Space

Stainless steel sinks with table top and washing machine space. Ideal for busy commercial kitchens and restaurants.

Plonges pour lave-vaisselle encastré

Plonges en acier inoxydable avec plan de travail et emplacement lave-vaisselle. Idéales pour les cuisines professionnelles et restaurants.

RVS spoeltafel met ruimte voor vaatwasmachine

Deze spoeltafel is geheel vervaardigd uit RVS AISI430. De standaard werkhoogte is 85cm en kan dmv uitdraaibare poten worden verhoogd tot 90cm. De poten zijn van vierkante buis 40x40mm.

Fregaderos con hueco lavavajillas

Fregaderos de acero inoxidable con hueco para lavavajillas. Perfectos en restaurantes y cocinas comerciales.

Spültisch mit Platz für Geschirrspüler

Diese Spültische sind komplett aus Edelstahl AISI304 hergestellt. Die Standard Arbeitshöhe ist 85cm und kann durch die höhenverstellbaren Füße auf 90cm erhöht werden. Die Beine sind aus 40x40mm Vierkantrohr.



GN206



Code	Description	Dimensions
GN206	Sink 500 x 400 x 250(H)mm	850(H) x 1200(W) x 700(D)mm
GN207	Sink 600 x 500 x 320(H)mm	850(H) x 1600(W) x 700(D)mm

Single & Double Bowl Sinks

Stainless steel sinks with undershelf and rear upstand. Made entirely of stainless steel AISI430. The standard working height is 850mm and can be increased by using adjustable twist-feet to 900mm.

Plonges un et deux bacs

Plonges en acier inoxydable avec étagère basse et dossier. Entièrement en acier inoxydable AISI 430. Hauteur de 850mm pouvant être augmentée jusqu'à 900mm grâce aux pieds réglables.

RVS spoel tafels

Deze spoel tafels zijn vervaardigd uit RVS AISI430 echter voorzien van RVS AISI304 werkblad. De standaard werkhogte is 85cm en kan dmv uitdraaibare poten worden verhoogd tot 90cm. De poten zijn van vierkante buis 40x40mm.

Fregaderos de pila sencilla o doble

Fregaderos de acero inoxidable con estante inferior y peto. Fabricados totalmente en acero inoxidable AISI430. Altura de 850mm que puede aumentarse hasta 900mm gracias a los pies ajustables.

Spültische aus Edelstahl

Diese Spültische sind aus AISI430 Edelstahl mit einer AISI304 Arbeitsplatte hergestellt. Die Standard Arbeitshöhe ist 85cm und kann durch die höhenverstellbaren Füße auf 90cm erhöht werden. Die Beine sind aus 40x40mm Vierkantrohr.



GN199



GN200



GN203



GN204



Code	Description	Dimensions
GN199	Single Bowl 500 x 500 x 300(H)mm	850(H) x 700(W) x 700(D)mm
GN200	Single Bowl R/H Drainer 500 x 500 x 300(H)mm	850(H) x 1200(W) x 700(D)mm
GN201	Single Bowl R/H Drainer 600 x 500 x 320(H)mm	850(H) x 1400(W) x 700(D)mm
GN202	Single Bowl R/H Drainer 600 x 500 x 320(H)mm	850(H) x 1600(W) x 700(D)mm
GN203	Double Bowl R/H Drainer 400 x 500 x 250(H)mm	850(H) x 1600(W) x 700(D)mm
GN204	Double Bowl Double Drainer 400 x 500 x 250(H)mm	850(H) x 2000(W) x 700(D)mm

Wall Shelves

Wall shelves made from sturdy 430 stainless steel, wall fixings sold separately.

Etagères inox

Etagères murales en acier inoxydable, vendues sans supports. AISI430.

RVS wandplanken

RVS wandplank zonder steunen. RVS AISI430

Estantes de acero inoxidable

Estantes de acero inoxidable AISI 304. Soportes no incluidos

Edelstahlboden für Wandregal

Boden aus Edelstahl AISI430. Wandleisten und Halterungen müssen separat dazu bestellt werden.



Code	Description	Dimensions
GN183	1000mm Wide	35(H) x 1000(W) x 400(D)mm
GN184	1200mm Wide	35(H) x 1200(W) x 400(D)mm
GN185	1400mm Wide	35(H) x 1400(W) x 400(D)mm

Code	Description	Dimensions
GN186	1500mm Wide	35(H) x 1500(W) x 400(D)mm
GN187	1600mm Wide	35(H) x 1600(W) x 400(D)mm
GN188	1800mm Wide	35(H) x 1800(W) x 400(D)mm
GN189	2000mm Wide	35(H) x 2000(W) x 400(D)mm

Undercounter Drawers

Drawers with stainless steel sides and double walled drawer fronts.

Tiroirs à monter sur tables

Tiroirs en acier inoxydable, côtés compris, et façade avant double paroi.

RVS lade voor onderbouw

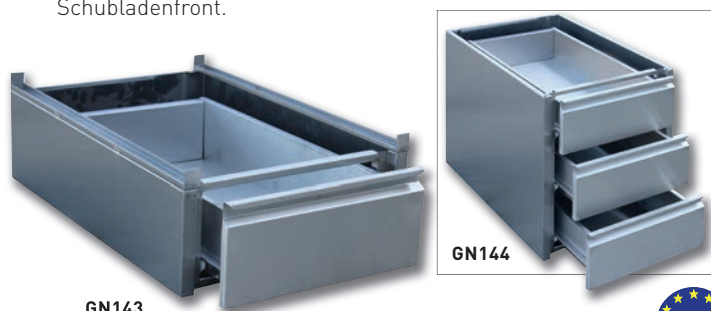
Laden uit roestvrijstaal AISI430 met rvs geleiders. Dubbelwandig voorpaneel.

Cajones

Cajones de acero inoxidable con frontales de doble pared

Schubladen zum Einbau aus Edelstahl

Schubladen und Gleiter aus Edelstahl AISI430. Doppelwandige Schubladenfront.



Code	Description	Dimensions
GN143	1 Drawer	180(H) x 450(W) x 580(D)mm
GN144	3 Drawer	550(H) x 450(W) x 580(D)mm

Wall Shelf Fixings

Stainless steel wall supports for shelving

Crémaillères pour consoles réglables

Crémaillères inox pour consoles réglables permettant de supporter les étagères.

RVS Dragerhouder

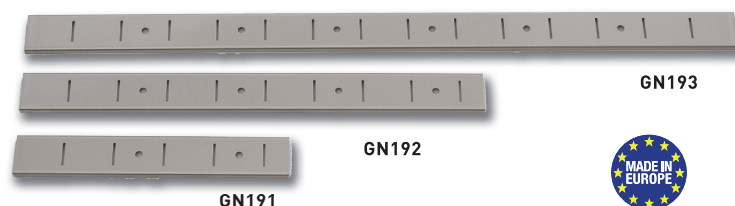
RVS dragerhouder voor wandplanken

Anclajes estantes de pared

Anclajes de acero inoxidable para estantes de pared

Wandleiste für Wandregal

Edelstahlwandleiste zur Befestigung von Halterungen für Edelstahlböden.



Code	Description	Dimensions
GN191	Small	250mm
GN192	Medium	600mm
GN193	Large	1000mm

Wall Shelf Supports

Stainless steel shelf bracket for wall shelves

Console réglable un niveau

Console réglable un niveau en acier inoxydable pour étagère murale.

Plankdrager

RVS plankdrager voor wandplank 40cm

Soportes para estantes

Soporte acero inoxidable para estantes de pared

Halterung für Edelstahlboden

Edelsthalterung für 40cm tiefe Edelstahlböden zur Befestigung an Wandleiste.



Code	Description	Dimensions
GN190	Support	300mm

Castors

Set of 4 PVC wheels 100mm(Ø), 2 braked.

Roues en PVC

Lot de 4 roues en PVC ø 10cm, 2 avec frein

Wielen PVC

Set van 4 wielen PVC ø 10cm wielen waarvan 2 geremd

Code	Description
GN148	Set of 4

Ruedas

Juego 4 ruedas 100(Ø) mm PVC 2 con freno

Räder aus PVC

4er Set Räder aus PVC ø10 cm, wovon zwei mit Bremse



🇬🇧 GN 1/2 Chopping Boards

Strong, durable chopping boards made of high quality 500 HDPE (high density polyethylene). These cutting boards do not absorb moisture and meet all HACCP requirements. Can be used on both sides.

🇫🇷 Planches à découper GN 1/2

Planches à découper solides, durables, fabriquées en PEHD 500 de haute qualité (polyéthylène haute densité). Ces planches à découper n'absorbent pas l'humidité et répondent à toutes les exigences HACCP. Peuvent être utilisées des deux côtés.

🇳🇱 GN1/2 snijplanken HDPE

Sterk, duurzaam en vervaardigd uit hoogwaardig HDPE 500 (hoge druk polyethyleen). Deze snijplanken nemen geen vocht op en voldoen aan alle HACCP voorschriften. Aan beide zijden te gebruiken.

GN 1/2 Chopping Boards 15mm Thick

Code	GN326	GN330	GN328	GN327	GN329	GN331
Description	White (bread & Cheese)	Blue (fish)	Brown (sausage/roast)	Yellow (poultry)	Green (fruit/vegetables)	Red (meat)
Dimensions	265 x 325 x 15mm	265 x 325 x 15mm	265 x 325 x 15mm	265 x 325 x 15mm	265 x 325 x 15mm	265 x 325 x 15mm

🇬🇧 GN1/1 Chopping Boards

Strong, durable chopping boards made of high quality 500 HDPE (high density polyethylene). These cutting boards do not absorb moisture and meet all HACCP requirements. Can be used on both sides.

🇫🇷 Planches à découper GN 1/1

Planches à découper solides, durables, fabriquées en PEHD 500 de haute qualité (polyéthylène haute densité). Ces planches à découper n'absorbent pas l'humidité et répondent à toutes les exigences HACCP. Peuvent être utilisées des deux côtés.

🇳🇱 GN1/1 snijplanken HDPE

Sterk, duurzaam en vervaardigd uit hoogwaardig HDPE 500 (hoge druk polyethyleen). Deze snijplanken nemen geen vocht op en voldoen aan alle HACCP voorschriften. Aan beide zijden te gebruiken.

GN1/1 Chopping Boards 15mm Thick

Code	GN338	GN342	GN340	GN339	GN341	GN343
Description	White (bread & Cheese)	Blue (fish)	Brown (sausage/roast)	Yellow (poultry)	Green (fruit/vegetables)	Red (meat)
Dimensions	530 x 325 x 15mm	530 x 325 x 15mm	530 x 325 x 15mm	530 x 325 x 15mm	530 x 325 x 15mm	530 x 325 x 15mm

🇬🇧 Bakery Size Chopping Boards

Strong, durable and made of high quality 500 HDPE (high density polyethylene). These cutting boards do not absorb moisture and meet all HACCP requirements. to be used on both sides.

🇫🇷 Planches à découper format pâtissier

Planches à découper solides, durables, fabriquées en PEHD 500 de haute qualité (polyéthylène haute densité). Ces planches à découper n'absorbent pas l'humidité et répondent à toutes les exigences HACCP. Peuvent être utilisées des deux côtés.

🇳🇱 Bakkersmaat (60x40cm) snijplanken HDPE

Sterk, duurzaam en vervaardigd uit hoogwaardig HDPE 500 (hoge druk polyethyleen). Deze snijplanken nemen geen vocht op en voldoen aan alle HACCP voorschriften. Aan beide zijden te gebruiken.

🇪🇸 Tablas de corte tamaño pastelería

Duras y resistentes tablas fabricadas en polietileno de alta densidad 500 de alta calidad. Son no absorbentes y cumplen con todos los requisitos higiénicos (APPCC). Pueden utilizarse por ambos lados.

600 x 400mm Bakery Size Board 20mm Thick

Code	GN344	GN348	GN346	GN345	GN347	GN349
Description	White (bread & Cheese)	Blue (fish)	Brown (sausage/roast)	Yellow (poultry)	Green (fruit/vegetables)	Red (meat)
Dimensions	600 x 400 x 20mm	600 x 400 x 20mm	600 x 400 x 20mm	600 x 400 x 20mm	600 x 400 x 20mm	600 x 400 x 20mm

🇪🇸 Tablas de corte GN 1/2

Duras y resistentes tablas fabricadas en polietileno de alta densidad 500 de alta calidad. Son no absorbentes y cumplen con todos los requisitos higiénicos (APPCC). Pueden utilizarse por ambos lados.

🇩🇪 GN 1/2 HDPE Schneidebretter

Robust, langlebig und hergestellt aus hochwertigem Polyethylen HDPE 500 (Hochdichtes Polyethylen). Diese Schneidebretter absorbieren nicht und entsprechen allen HACCP Vorschriften. Zweiseitiger Gebrauch möglich.

GN1/2 with Groove Chopping Boards 15mm Thick

Code	GN320	GN324	GN322	GN321	GN323	GN325
Description	White (bread & Cheese)	Blue (fish)	Brown (sausage/roast)	Yellow (poultry)	Green (fruit/vegetables)	Red (meat)
Dimensions	265 x 325 x 15mm	265 x 325 x 15mm	265 x 325 x 15mm	265 x 325 x 15mm	265 x 325 x 15mm	265 x 325 x 15mm

🇪🇸 Tablas de corte GN 1/1

Duras y resistentes tablas fabricadas en polietileno de alta densidad 500 de alta calidad. Son no absorbentes y cumplen con todos los requisitos higiénicos (APPCC). Pueden utilizarse por ambos lados.

🇩🇪 GN 1/1 HDPE Schneidebretter

Robust, langlebig und hergestellt aus hochwertigem Polyethylen HDPE 500 (Hochdichtes Polyethylen). Diese Schneidebretter absorbieren nicht und entsprechen allen HACCP Vorschriften. Zweiseitiger Gebrauch möglich.

GN 1/1 Chopping Boards with Groove 15mm Thick

Code	GN332	GN336	GN334	GN333	GN335	GN337
Description	White (bread & Cheese)	Blue (fish)	Brown (sausage/roast)	Yellow (poultry)	Green (fruit/vegetables)	Red (meat)
Dimensions	530 x 325 x 15mm	530 x 325 x 15mm	530 x 325 x 15mm	530 x 325 x 15mm	530 x 325 x 15mm	530 x 325 x 15mm

🇩🇪 Bäckereिनorm HDPE Schneidebretter

Robust, langlebig und hergestellt aus hochwertigem Polyethylen HDPE 500 (Hochdichtes Polyethylen). Diese Schneidebretter absorbieren nicht und entsprechen allen HACCP Vorschriften. Zweiseitiger Gebrauch möglich.



Stainless Steel Utensils

Commercial shovels and baskets made of high quality stainless steel. The tough and strong features secure a long lifetime.



Ustensiles professionnels en acier inoxydable haute qualité. Leur résistance et leur robustesse garantissent une longue durée de vie.

Hoogwaardige RVS frituurmanden en scheppen. Zeer sterk en robuust waardoor een lange levensduur gegarandeerd wordt.

Utensilios de acero inoxidable de alta calidad para uso profesional. Su resistente construcción asegura una larga vida útil.

Hochwertige Frittierkörbe und Schaufeln aus Edelstahl. Stärke und Robustheit garantieren eine lange Lebensdauer.

Chip Baskets

Paniers à frites

RVS Frituurmanden

Cesta para fritos

Pommesschaufeln



GN255

Code	Description	Code	Description	Code	Description
GN225	20cm Ø	GN228	26cm Ø	GN231	32cm Ø
GN226	22cm Ø	GN229	28cm Ø	GN232	34cm Ø
GN227	24cm Ø	GN230	30cm Ø		

Stainless Steel Chip Shovels

Pelle à frites

RVS frituurschep

Espumaderas

Pommesschaufeln



GN208

Code	Description	Code	Description
GN208	10cm Ø	GN210	14cm Ø
GN209	12cm Ø	GN211	16cm Ø

Large Chip Shovels

Pelle à frites

RVS groot frituurschep

Espumaderas

Pommesschaufeln



GN212

Code	Description	Code	Description
GN212	18cm Ø	GN215	24cm Ø
GN213	20cm Ø	GN216	26cm Ø
GN214	22cm Ø	GN217	30cm Ø

Chip Shovels

Pelle à frites

RVS Frituurschep

Palas para fritos

Pommesschaufeln



GN219

Code	Description	Code	Description
GN219	20x16cm	GN220	20x16cm Double Mesh
GN221	20x20cm		

Fine Mesh Chip Shovel

Pelle à frites

RVS frituurschep fijn gaas

Espumadera malla fina

Pommesschaufeln



Code	Description
GN218	Round 20cm Ø

Square Fine Mesh Chip Shovel

Pelle à frites

RVS frituurschep vierkant fijn gaas

Pala malla fina

Pommesschaufeln



Code	Description
GN222	20x20cm

Wooden Handled Chip Shovels

Pelle à frites

RVS Frituurscheppen met houten handvat

Pala para fritos mango madera

Pommesschaufeln



Code	Description
GN223	26x26cm
GN224	30x30cm

Beansprout Basket

Passoire à soja

RVS Taugémand

Cesta Beansprout

Sprossenkorb



Code	Description
GN234	21cm Ø

Summum Basket

Panier ovale

RVS Summummand ovaal

Cesta Summum

Korb für Dim Sum



Code	Description
GN233	34cm Ø

Tickler

Mèche allume-fourneau

RVS Pook

Vara acero inoxidable

Herdplattenanhebehaken



Code	Description
GN235	46cm

Gastronorm

These Gastro-M gastronorm pans, manufactured in Europe, are one of the best ranges available. Produced of AISI304 stainless steel and available in a standard range and perforated range. Their strengthened corners prevent damage and secure a longer lifetime. They meet all European standards based on food safety and are fully compatible with other gastronorm products.

Ces bacs gastronorme GASTRO-M, fabriqués en Europe, représentent la meilleure qualité disponible sur le marché. Ils sont en acier inoxydable AISI304 et disponibles en modèles standards et perforés. Leurs coins renforcés empêchent la détérioration et prolongent la durée de vie. Répondent à toutes les normes européennes basées sur la sécurité alimentaire. Entièrement compatibles avec les autres produits GN standards.

De GASTRO-M gastronorm bakken, geproduceerd in Europa, behoren tot de beste kwaliteit verkrijgbaar in de markt. Zijn vervaardigd uit roestvrijstaal AISI304 (18/8) en zijn verkrijgbaar in standaard modellen en geperforeerde uitvoeringen. De versterkte randen voorkomen beschadigingen en waarborgen een lange levensduur. Voldoen aan alle Europese normen op basis van voedselveiligheid. Volledig uitwisselbaar met de meeste gastronorm produkten.

Cubetas Gastro-M en medidas gastronorm fabricadas en Europa con los más altos parámetros de calidad. Acero inoxidable AISI304 y disponibles tanto normales como perforadas. Esquinas reforzadas para una mayor duración. Cumplen con todos los protocolos europeos de seguridad e higiene alimentaria y son compatibles con otros productos gastronorm.

Die in Europa produzierten GASTRO-M Gastronorm Behälter gehören zu den besten auf dem Markt. Sie sind aus Edelstahl AISI304 (18/8) hergestellt und erhältlich in Standardmodellen sowie in perforierter Ausführung. Die Verstärkte Kanten verhindern Beschädigungen und sorgen für Langlebigkeit. Erfüllen alle europäischen Normen der Lebensmittelsicherheit. Kompatibel mit den meisten Gastronorm Produkten.

🇬🇧 Gastronorm Pans 1/9

🇫🇷 Bacs GN 1/9

🇳🇱 GN 1/9

🇪🇸 Cubetas Gastronorm 1/9

🇩🇪 1/9 GN-Größe



Codev	Description	Dimensions
GR700	65mm Deep (600ml)	176x108x65mm
GR701	100mm Deep (800ml)	176x108x100mm

🇬🇧 Gastronorm Pans 1/6

🇫🇷 Bacs GN 1/6

🇳🇱 GN 1/6

🇪🇸 Cubetas Gastronorm 1/6

🇩🇪 1/6 GN-Größe



Code	Description	Dimensions
GR702	65mm Deep (1.4Ltr)	176x162x65mm
GR703	100mm Deep (2.1Ltr)	176x162x100mm
GR704	150mm Deep (3.2Ltr)	176x162x150mm
GR705	200mm Deep (4.3Ltr)	176x162x200mm

🇬🇧 Gastronorm Pans 1/4

🇫🇷 Bacs GN 1/4

🇳🇱 GN 1/4

🇪🇸 Cubetas Gastronorm 1/4

🇩🇪 1/4 GN-Größe



Code	Description	Dimensions
GR706	65mm Deep (2.1Ltr)	265x162x65mm
GR707	100mm Deep (3.2Ltr)	176x162x100mm
GR708	150mm Deep (4.85Ltr)	176x162x150mm
GR709	200mm Deep (6.5Ltr)	176x162x200mm

🇬🇧 Gastronorm Pans 1/3

🇫🇷 Bacs GN 1/3

🇳🇱 GN 1/3

🇪🇸 Cubetas Gastronorm 1/3

🇩🇪 1/3 GN-Größe



Code	Description	Dimensions
GR710	65mm Deep (2.9Ltr)	176x162x200mm
GR711	100mm Deep (4.5Ltr)	325x176x100mm
GR712	150mm Deep (6.75Ltr)	325x176x150mm
GR713	200mm Deep (9Ltr)	325x176x200mm

🇬🇧 Gastronorm Pans 1/2

🇫🇷 Bacs GN 1/2

🇳🇱 GN 1/2

🇪🇸 Cubetas Gastronorm 1/2

🇩🇪 1/2 GN-Größe



Code	Description	Dimensions
GR714	40mm Deep (2.9Ltr)	325x265x40mm
GR715	65mm Deep (4.7Ltr)	325x265x65mm
GR716	100mm Deep (7.2Ltr)	325x265x100mm
GR717	150mm Deep (10.8Ltr)	325x265x150mm
GR718	200mm Deep (14.4Ltr)	325x265x200mm

🇬🇧 Gastronorm Pans 2/3

🇫🇷 Bacs GN 2/3

🇳🇱 GN 2/3

🇪🇸 Cubetas Gastronorm 2/3

🇩🇪 2/3 GN-Größe



Code	Description	Dimensions
GR719	65mm Deep (6.4Ltr)	354x325x65mm
GR720	100mm Deep (9.9Ltr)	354x325x100mm
GR721	150mm Deep (14.8Ltr)	354x325x150mm
GR722	200mm Deep (19.7Ltr)	354x325x200mm

 **Gastronorm Pans 1/1**

 **Bacs GN 1/1**

 **GN 1/1**

 **Cubetas Gastronorm 1/1**

 **1/1 GN-Größe**



Code	Description	Dimensions	Code	Description	Dimensions
GR723	20mm Deep (3Ltr)	530x325x20mm	GR726	100mm Deep (15Ltr)	530x325x100mm
GR724	40mm Deep (6Ltr)	530x325x40mm	GR727	150mm Deep (22.5Ltr)	530x325x150mm
GR725	65mm Deep (9.75Ltr)	530x325x65mm	GR728	200mm Deep (30Ltr)	530x325x200mm

 **Standard Lids**

 **Couvercles standards**

 **Standaard deksels**

 **Tapas gastronorm**

 **Standarddeckel**



Code	Description	Dimensions	Code	Description	Dimensions
GR740	GN 1/9	176x108mm	GR743	GN 1/3	325x176mm
GR741	GN 1/6	176x162mm	GR744	GN 1/2	325x265mm
GR742	GN 1/4	265x162mm	GR745	GN 2/3	354x325mm
			GR746	GN 1/1	530x325mm

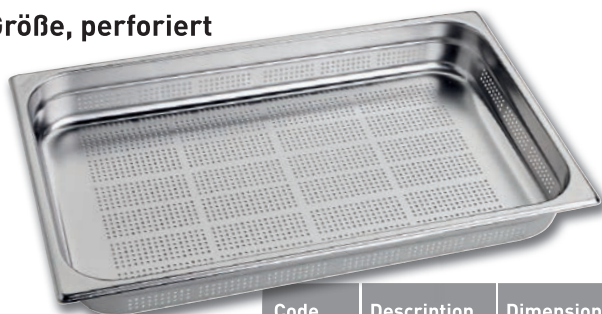
 **Gastronorm Pans Perforated 1/1**

 **Bacs perforés GN 1/1**

 **GN 1/1 geperforeerd**

 **Cubetas Gastronorm 1/1 perforadas**

 **1/1 GN-Größe, perforiert**



Code	Description	Dimensions	Code	Description	Dimensions
GR733	55mm Deep	530x325x55mm	GR735	100mm Deep	530x325x100mm
GR734	65mm Deep	530x325x65mm	GR736	150mm Deep	530x325x150mm
			GR737	200mm Deep	530x325x200mm

 **Gastronorm Pans Perforated 1/2**

 **Bacs perforés GN 1/2**

 **GN 1/2 geperforeerd**

 **Cubetas Gastronorm 1/2 perforadas**

 **1/2 GN-Größe, perforiert**



Code	Description	Dimensions
GR729	65mm Deep	325x265x65mm
GR730	100mm Deep	325x265x100mm
GR731	150mm Deep	325x265x150mm
GR732	200mm Deep	325x265x200mm

 **Gastronorm Lids with Silicon Gaskets**

 **Couvercles avec joint silicone**

 **Deksel met siliciconen afdicht rand**

 **Tapas con junta silicona tamaño GN**

 **Deckel mit Silikonrand**



Code	Description	Dimensions	Code	Description	Dimensions
GR747	GN 1/9	176x108mm	GR750	GN 1/3	325x176mm
GR748	GN 1/6	176x162mm	GR751	GN 1/2	325x265mm
GR749	GN 1/4	265x162mm	GR752	GN 2/3	354x325mm
			GR753	GN 1/1	530x325mm

 **Polycarbonate Lids**

 **Couvercles polycarbonate**

 **Deksel polycarbonaat**

 **Tapas policarbonato Gastronorm**

 **Deckel aus Polycarbonat**



Code	Description	Dimensions	Code	Description	Dimensions
GR754	GN 1/9	176x108mm	GR757	GN 1/3	325x176mm
GR755	GN 1/6	176x162mm	GR758	GN 1/2	325x265mm
GR756	GN 1/4	265x162mm	GR759	GN 1/1	530x325mm

 **Adaptor Bars**

 **Entretoises**

 **GN strips**

 **Barras adaptadoras gastronorm**

 **GN-Verbindungsstege**



Code	Description	Dimensions
GR738	GN 1/2	325(D) mm
GR739	GN 1/1	530(D) mm

