GASTRONORM-BEHÄLTER

Unersetzlich – und einfach immer perfekt.

INHALT

GN-Behälter aus Edelstahl	4
Genial bis ins kleinste Detail	5
GN-Behälter Buffet Line	6
Gelochte GN-Behälter und GN-Bleche	8
GN-Behälter aus Tritan	9
GN-Deckel	10
GN-Zubehör	11
GN-Maße und ihre Kombinierbarkeit	12

PRODUKTÜBERSICHT

GN-Behälter, Edelstahl	13
GN-Behälter, Edelstahl mit Bügelgriffen	16
GN-Deckel, Edelstahl	18
GN-Behälter, Tritan	20
GN-Deckel, Tritan	21
GN-Behälter, gelocht, Edelstahl	22
GN-Bleche	23
GN-Kocheinsätze, gelocht, Edelstahl	24
GN-Behälter Buffet Line	25
GN-Zubehör	26
Füllmengen für GN-Behälter	26
GN-Kombidämpfer-Sets	27

MEHRWERT

Mehr als die Norm: GN-Behälter von B.PRO Catering Solutions.

Mehr Nutzen.
Auswahl, Qualität, Preis und Leistung – bei Gastronorm-Behältern von B.PRO passt alles. Und vom Wareneingang bis zur Speisenausgabe läuft mit ihnen alles wie am Schnürchen.

Mehr Auswahl.
Das Gastronorm-System von B.PRO umfasst mehr als 200 Behälter, Deckel, Bleche und Kocheinsätze.
Aus Edelstahl oder Tritan. In allen gängigen Größen und Tiefen. Und für alle Anwendungsfälle in der Gemeinschaftsverpflegung.

Mehr Qualität.
Qualität von B.PRO bleibt ein Küchenleben lang in Form. Und macht sich mehr als bezahlt.

Mehr Erfahrung.
Als erster deutscher Hersteller, mit der Erfahrung von rund 60 Jahren, fertigt B.PRO erstklassige Gastronorm-Behälter. Immer auf hochmodernen Anlagen. Immer mit Qualität “made in Germany”.

Sofort ab Lager lieferbar. Ab 1 Stück.

GLANZSTÜCKE

B.PRO Gastronorm-Behälter aus Edelstahl – halten ein langes Küchenleben lang.

Das macht sie so stark:

- Robust und formbeständig, aus Edelstahl (CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301)
- Extra stabil durch umlaufende Randverprägung
- Hochwertige Verarbeitung, mit gratfreien Kanten
- Spülmaschinen-geeignet
- Temperaturbeständig von –40 °C bis +280 °C
- Geschmacks- und geruchsneutral
- Korrosionsbeständig
- Leichtes Reinigen und beste Hygiene durch glatte, porenfreie Oberfläche und große Eck- und Bodenradien

Und besonders gut:

Jedes Teil kann ab 1 Stück direkt ab Lager bestellt werden. Und ist in kürzester Zeit lieferbar.

Gastronorm-Behälter.
In allen gängigen Größen und Tiefen.
Für alle Einsatzbereiche.

Genial praktisch. Bis ins Detail.

Qualität “made in Germany”.
Rund 60 Jahre Fertigungserfahrung sind der beste Garant für besondere Qualität.

Unverwechselbar.
Wichtige Merkmale sind auf der Rückseite mit Laser eingebrannt: Größe, Tiefe, Volumen, Norm und Fertigungsdatum. Und dazu vorne auf der Ecke das Qalitätssiegel – B.PRO.

Gut zu stapeln.
Exakte Eckenverarbeitung und die Stapelschulter verhindern Klemmen und Verkeilen beim Stapeln und Entstapeln.

Dicht. Innovativ.
Der Dichtungsdeckel aus Edelstahl mit Silikon-dichtung verhindert Überschwappen beim Transport.

Mehr Komfort.
Die umlaufende Stapelschulter gibt es schon ab 40 mm Behälter-Tiefe.

Umfangreiches Zubehör – für jede Anforderung das Passende (ab Seite 11).

GN-B 1/1-100, Edelstahl
Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen

Kleines Extra – große Wirkung: die Universal-Bügelgriffe.

- Kippsicheres Tragen von zwei Behältern gleichzeitig
- Einfaches Tragen schwerer Behälter
- Einfaches Einhängen gefüllter Behälter
- Müheloses Umfüllen
- Sicheres Entnehmen heißer Behälter
- Stapelbar auch in gefülltem Zustand

CHIC & STYLISH

Die B.PRO Buffet Line setzt Leckeres richtig in Szene.

Auf elegantem Schwarz: mit diesen Gastronorm-Behältern bekommt jede Speise ihren großen Auftritt – frischer Salat und kühle Desserts, würziger Braten und feines Gemüse.

Gewohnt große Vielfalt.
Die Behälter gibt es in 15 Gastronorm-Größen, abgestimmt auf die Präsentation kalter und warmer Speisen.

Gewohnt hohe Qualität:
Die seidenmatt emaillierte Oberfläche ist absolut unbedenklich und für alle Speisen und Lebensmittel geeignet.

Die Stapelschulter ermöglicht leichtes Stapeln und Entstapeln. Ohne Verkeilen und Verklemmen.

Die wichtigsten Produktinformationen sind mit Laser auf der Rückseite eingebrannt. Und die Ecke trägt auf der Vorderseite das Siegel für Qualität: B.PRO.

Außergewöhnliche Vorzüge:

- Leichtes Reinigen durch extrem glatte Oberfläche
- Für den Kombidämpfer geeignet dank hoher Temperaturbeständigkeit
- Bis zu 50 % leichter als GN-Behälter aus Porzellan
- Geringe Bruchgefahr – reduzierte Nachkaufkosten
- Sehr farbbeständige Oberfläche, auch nach vielen Einsätzen
- Einfaches Einschieben in Regalwagen und Hordengestelle aufgrund geringer Materialstärke

Außergewöhnlich praktisch:

In ein- und demselben Behälter der B.PRO Buffet Line können Speisen gelagert und im Kombidämpfer regeneriert, transportiert und präsentiert werden. Ganz ohne Umfüllen und zusätzliche Handgriffe.

EINSATZFREUDE

Garen, Braten, Dämpfen, Backen, Präsentieren – für jeden Einsatz die richtige Lösung.

Gelochte GN-P Behälter und G-KEN Kocheinsätze im GN-Format – genau richtig zum energiesparenden Garen, Blanchieren, Dämpfen und Kochen, zum Abgießen und Abtropfen.

- Die Lochung verkürzt Gar- und Abkühlzeiten
- Seitliche Lochung ab 65 mm Tiefe erhältlich – für schnelles Garen in größeren Behältern

GN-Bleche (BZG) mit extra glattem Rand: appetitliche, ansprechende Präsentation von Speisen – mit glattem Rand für extra Hygiene.

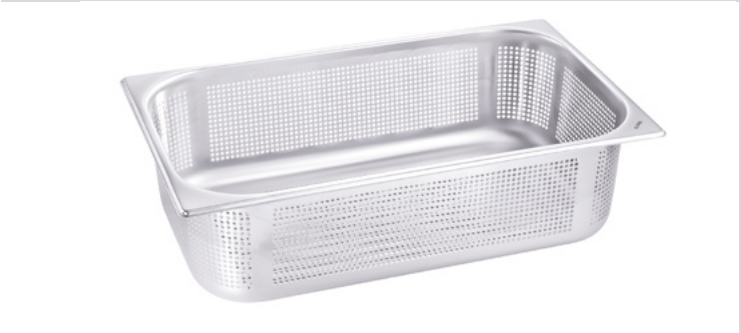
Spezial geglühte GN-Bleche (BZG-G): die extra Stabilen und Temperaturbeständigen für den Kombidämpfer. Zuerst Gratinieren und dann direkt auf dem Blech zur Ausgabe – für sie leichtes Spiel.

Granit-emaillierte GN-Bleche mit schwarzer Oberfläche (GN-E) – damit beim Braten und Backen alles schön knusprig-kross wird:

- Sehr gute Wärmeübertragung
- Spezielle Oberfläche für beste Bräunung von oben und unten
- Einfache Reinigung durch extrem glatte Oberfläche
- Ideal für den Kombidämpfer

Gastronorm-Behälter, gelocht GN-P 1/1-40, Edelstahl.
Zum Garen, Dämpfen, Abgießen

Gastronorm-Blech BZG 1/1-40, Edelstahl.
Für die Speisenpräsentation



Gastronorm-Kocheinsatz G-KEN 1/1-145, Edelstahl.
Zum Einhängen in GN-Behälter

Gastronorm-Blech GNE 1/1-40, Schwarzblech,
granit-emailliert. Zum Braten und Backen

NEU

Voller Durchblick – die transparenten B.PRO GN-Behälter aus Tritan schaffen Übersicht.

Auf einen Blick ist klar, wo der Salat ist und in welchem Behälter das Gemüse. Ohne langes Suchen.

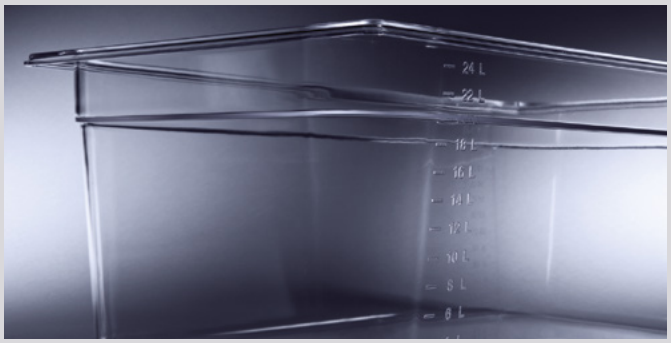
Weitere praktische Vorteile:

- Geringes Gewicht
- Stoßfest und formbeständig
- Geeignet für Tiefkühlung (–40 °C) und kurzzeitiges Erhitzen bis +90 °C, etwa in der Mikrowelle
- Geruchs- und geschmacksneutral
- Erhältlich in den Größen 1/1 bis 1/9 sowie in verschiedenen Tiefen

Gastronorm-Behälter GN-K 1/3-100, Tritan

Gastronorm-Deckel GD-KL 1/3, Tritan

Mengen kontrollieren.
Alle Kunststoff-GN-Behälter verfügen über eine Liter-Skala.



Flexibel kombinieren.
Die transparenten Deckel aus Tritan passen in allen Größen auch auf die GN-Behälter aus Edelstahl von B.PRO..

SAUBER. GESCHLOSSEN.

Deckel aus Edelstahl sind die ideale Ergänzung für jeden GN-Behälter.

Die passen einfach:

- In allen Größen von 1/1 bis 1/9
- Hervorragend stabil durch besondere Verprägung
- Leichtes Eingreifen und sicheres Hantieren durch große, ergonomisch geformte Griffmulden
- Stapelbar
- Alle Edelstahldeckel auch mit praktischer Löffelaussparung
- Der Universal-Scharnierdeckel zum wechselseitigen Öffnen vermindert Wärmeverlust
- Besonders flache Deckel ohne Griffmulde – ideal für Cook & Chill

GN-Deckel mit Griff GD 1/1, Edelstahl

GN-Deckel ohne Griffmulde GD-F 1/1, Edelstahl

GN-Deckel für GN-Behälter mit Bügelgriffen GD-B 1/1, Edelstahl

GN-Deckel mit Scharnier GDS-U 1/1, Edelstahl

Durch jede Kurve ohne Kleckern.

GN-Deckel mit Dichtung (GDD):
Durch den innovativen mechanischen Formschluss der GN-Deckel mit Dichtung (GDD) bleiben Silikondichtung und Edelstahldeckel dauerhaft verbunden. So bleibt der Deckel fest auf dem Rand des Behälters und fällt nicht ins Essen – selbst wenn es mal beim Transport schwungvoll um die Kurve geht. Selbst bei Suppen und Soßen.

Der GN-Edelstahl-Deckel mit Silikondichtung (GDD):

- Für B.PRO GN-Edelstahl-Behälter in den Größen 1/1 bis 1/6
- Lebensmittelecht und temperaturbeständig von –40 °C bis +180 °C
- Erleichtertes Abheben durch Entlüftungsloch zum Druckausgleich
- Minimierung der Unfallgefahr beim Stapeln verschlossener Behälter durch rutschhemmende Wirkung der Dichtung auf der Deckeloberseite.

Eine Innovation von B.PRO:
Der mechanische Formschluss zwischen Dichtung und Deckel – dauerhaft und hitzebeständig.

Gastronorm-Deckel mit Dichtung GDD, Edelstahl

GN-Steg ST 3,
Edelstahl

Einlegeboden G-KELB 1/1,
Tritan

Einlegeboden G-ELB 1/1,
Edelstahl

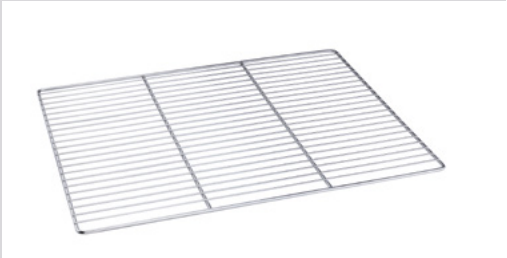
Noch besser – durch erstklassiges Zubehör für den praktischen Alltag.

GN-Stege verbinden kleinere GN-Behälter zur Größe 1/1.

Einlegeböden aus Edelstahl oder Tritan schaffen Abstand zwischen Lebensmitteln und Boden des Behälters. Wasser kann in den Behälter abtropfen und gewaschener Salat oder Obst wird nicht schlapp oder weicht auf.

GN-Roste zum gastronormgerechten Lagern und Transportieren von Schüsseln, Schalen, Tassen und Tellern – auch mit rutschhemmender Rilsan-Beschichtung. GN-Roste aus Edelstahl sind Temperaturbeständig bis +280 °C und zum Grillen geeignet.

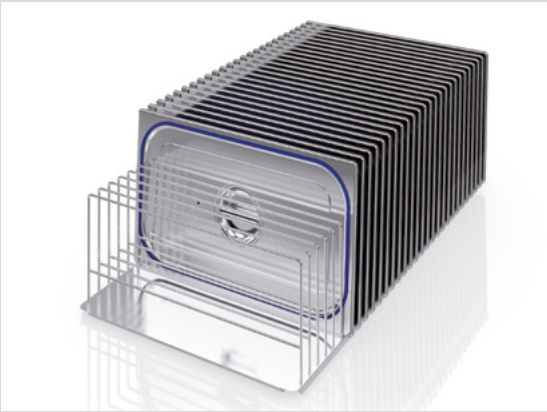
Grundausstattung für den Kombidämpfer: Passend für alle gängigen Geräte haben wir drei Sets zusammengestellt, die für alle Standardaufgaben perfekt passen – zum besonders vorteilhaften Set-Preis.



Rost GR 2/1,
Edelstahl

Verwechslung ausgeschlossen: B.PRO GN-Behälter mit individuellem Firmennamen oder Logo.

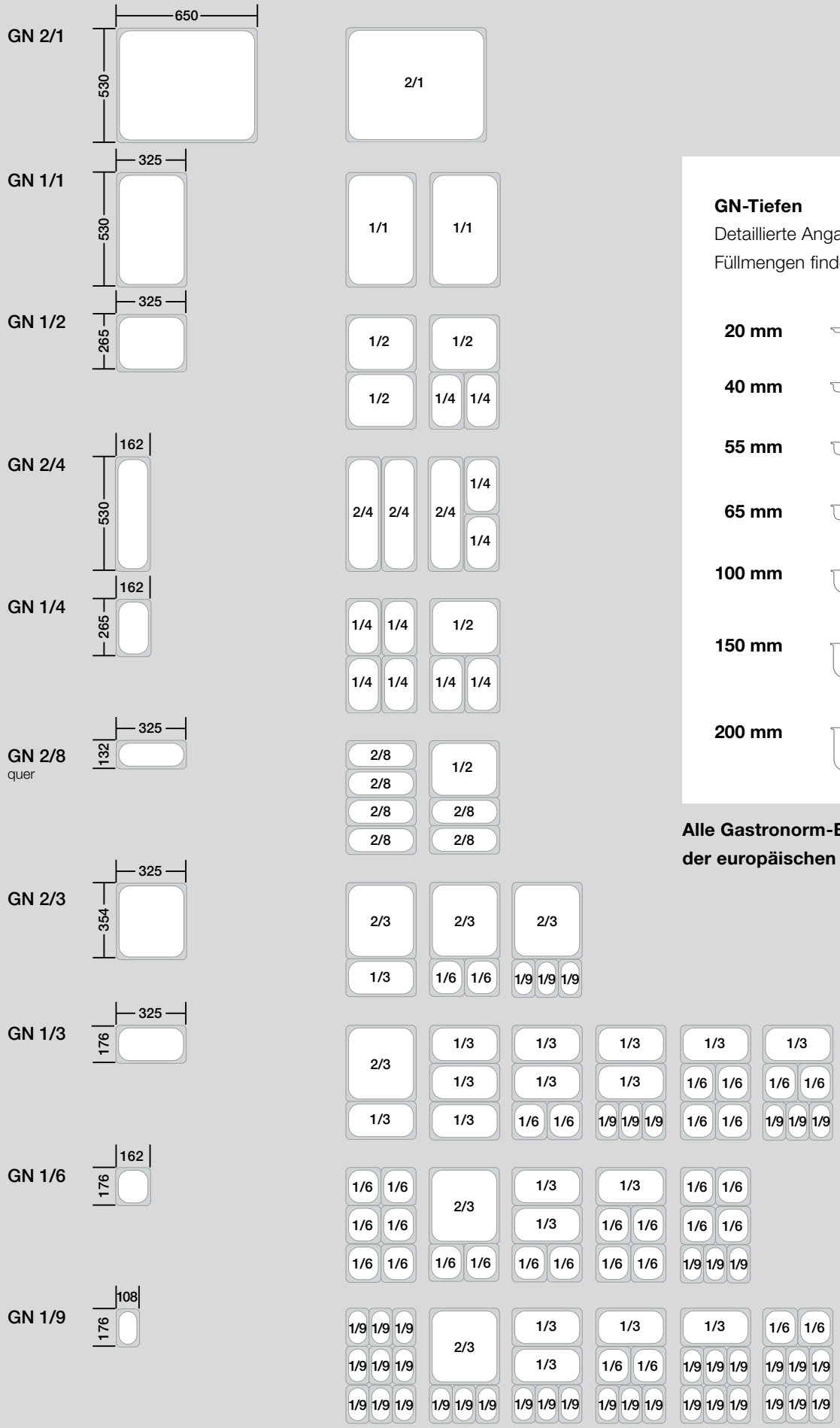
- Individueller Text oder Logo
- Gut lesbare, hochwertige Beschriftung durch Laserung
- Dauerhaft und spülmaschinenfest
- Für alle GN-Behälter und Deckel
- Schon ab 1 Stück



Lager- und Transportmöglichkeit für Gastronorm-Deckel mit Dichtung.

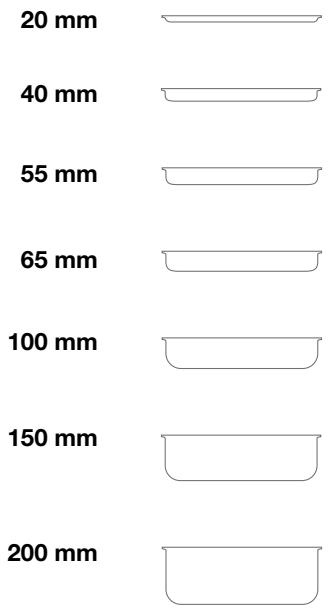
Das Aufsatzgestell GDD ist die ideale Lösung zum richtigen Aufbewahren, Trocknen, Transportieren und Bereitstellen von Gastronorm-Deckeln mit Formschlussdichtung. Es fasst bis zu 30 Gastronorm-Deckel GN 1/1 oder ein Vielfaches an kleineren Deckeln.

B.PRO GASTRONORM-BEHÄLTER. MASSE UND KOMBINATIONEN



GN-Tiefen

Detaillierte Angaben zu Inhalten und Füllmengen finden Sie auf Seite 26.



Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

B.PRO GASTRONORM-BEHÄLTER, EDELSTAHL

2/1 Gastronorm-Behälter

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt[1] (Liter)	Best.-Nr.
GN 2/1-20	20	650 x 530 mm	625 x 505 mm	Schale	**1 550 566**
GN 2/1-40	40	650 x 530 mm	625 x 505 mm	11,0 l	**1 550 065**
GN 2/1-65	65	650 x 530 mm	625 x 505 mm	18,4 l	**1 550 593**
GN 2/1-100	100	650 x 530 mm	625 x 505 mm	28,9 l	**1 550 594**
GN 2/1-150	150	650 x 530 mm	625 x 505 mm	43,4 l	**1 550 595**
GN 2/1-200	200	650 x 530 mm	625 x 505 mm	57,7 l	**1 550 596**

1/1 Gastronorm-Behälter

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

1/2 Gastronorm-Behälter

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

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
[1] Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26

B.PRO GASTRONORM-BEHÄLTER, EDELSTAHL

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt[1] (Liter)	Best.-Nr.
2/4 Gastronorm-Behälter					
GN 2/4-20	20	530 x 162 mm	505 x 137 mm	Schale	**1 564 367**
GN 2/4-40	40	530 x 162 mm	505 x 137 mm	2,3 l	**1 555 821**
GN 2/4-65	65	530 x 162 mm	505 x 137 mm	4,0 l	**1 555 822**
GN 2/4-100	100	530 x 162 mm	505 x 137 mm	6,0 l	**1 555 823**
GN 2/4-150	150	530 x 162 mm	505 x 137 mm	9,0 l	**1 555 824**

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

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

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

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

[1] Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26

B.PRO GASTRONORM-BEHÄLTER, EDELSTAHL

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt[1] (Liter)	Best.-Nr.
1/3 Gastronorm-Behälter					
GN 1/3-20	20	325 x 176 mm	300 x 151 mm	Schale	**1 550 562**
GN 1/3-40	40	325 x 176 mm	300 x 151 mm	1,4 l	**1 550 067**
GN 1/3-55	55	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,0 l	**1 565 846**
GN 1/3-65	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 l	**1 550 577**
GN 1/3-100	100	325 x 176 mm	300 x 151 mm	3,8 l	**1 550 578**
GN 1/3-150	150	325 x 176 mm	300 x 151 mm	5,5 l	**1 550 579**
GN 1/3-200	200	325 x 176 mm	300 x 151 mm	7,5 l	**1 550 580**

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

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

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
[1] Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26

B.PRO GASTRONORM-BEHÄLTER MIT BÜGELGRIFFEN, EDELSTAHL

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt[1] (Liter)	Best.-Nr.
1/1 Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen					
GN-B 1/1-65	65	530 x 325 mm	505 x 300 mm	8,5 l	**1 555 953**
GN-B 1/1-100	100	530 x 325 mm	505 x 300 mm	13,3 l	**1 555 952**
GN-B 1/1-150	150	530 x 325 mm	505 x 300 mm	20,0 l	**1 555 951**
GN-B 1/1-200	200	530 x 325 mm	505 x 300 mm	26,5 l	**1 555 950**

1/2 Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen					
GN-B 1/2-65	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,8 l	**1 555 943**
GN-B 1/2-100	100	325 x 265 mm	300 x 240 mm	6,0 l	**1 555 942**
GN-B 1/2-150	150	325 x 265 mm	300 x 240 mm	8,9 l	**1 555 941**
GN-B 1/2-200	200	325 x 265 mm	300 x 240 mm	11,7 l	**1 555 940**

2/4 Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen					
GN-B 2/4-65	65	530 x 162 mm	505 x 137 mm	4,0 l	**1 564 908**
GN-B 2/4-100	100	530 x 162 mm	505 x 137 mm	6,0 l	**1 564 909**
GN-B 2/4-150	150	530 x 162 mm	505 x 137 mm	9,0 l	**1 564 910**

1/4 Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen					
GN-B 1/4-65	65	265 x 162 mm	240 x 137 mm	1,7 l	**1 555 934**
GN-B 1/4-100	100	265 x 162 mm	240 x 137 mm	2,7 l	**1 555 933**
GN-B 1/4-150	150	265 x 162 mm	240 x 137 mm	4,0 l	**1 555 932**
GN-B 1/4-200	200	265 x 162 mm	240 x 137 mm	5,2 l	**1 555 931**

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

[1] Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26

B.PRO GASTRONORM-BEHÄLTER MIT BÜGELGRIFFEN, EDELSTAHL

GN-B 2/3-200

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt[1] (Liter)	Best.-Nr.
2/3 Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen					
GN-B 2/3-65	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,4 l	**1 555 948**
GN-B 2/3-100	100	354 x 325 mm	329 x 300 mm	8,5 l	**1 555 947**
GN-B 2/3-150	150	354 x 325 mm	329 x 300 mm	12,7 l	**1 555 946**
GN-B 2/3-200	200	354 x 325 mm	329 x 300 mm	16,7 l	**1 555 945**

GN-B 1/3-150

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

GN-B 1/6-150

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

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

[1] Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26

B.PRO GASTRONORM-DECKEL, EDELSTAHL

Modell	Best.-Nr.

Deckel mit Griffmulde

GD

GD 1/1

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

Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung

GD-L

GD-L 1/1

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

Deckel mit Formschlussdichtung

GDD

GDD 1/1

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

Deckel ohne Griffmulde

GD-F

GD-F 1/1

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

Deckel mit Griffmulde für Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen

GD-B

GD-B 1/1

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

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

B.PRO GASTRONORM-DECKEL, EDELSTAHL

GD-BL

GD-BL 1/1

Modell	Best.-Nr.
Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung für Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen	
GD-BL 1/1	550 093
GD-BL 1/2	550 091
GD-BL 2/4	564 906
GD-BL 1/4	550 089
GD-BL 2/3	550 092
GD-BL 1/3	550 090
GD-BL 1/6	550 088

GDD-B

GDD-B 1/1

Deckel mit Formschlussdichtung für Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen	
GDD-B 1/1	1 550 075
GDD-B 1/2	1 550 073
GDD-B 1/4	1 550 071
GDD-B 2/3	1 550 074
GDD-B 1/3	1 550 072
GDD-B 1/6	1 550 070

GDS-U

GDS-U 1/1

Universal-Scharnierdeckel	
GDS-U 1/1	566 910

GDS-UL

GDS-UL 1/1

Universal-Scharnierdeckel mit Löffelaussparung	
GDS-UL 1/1	566 911

Aufsatzgestell GDD

Aufsatzgestell GDD

Modell	Bezeichnung	Kapazität	Best.-Nr.
Aufsatzgestell GDD	- Zum sachgerechten Aufbewahren, Trocknen, Transportieren und Bereitstellen von Gastronorm-Deckeln mit Formschlussdichtung GDD und GDD-B - Passend für Servierwagen SW 10 x 6-2 - Aufsatzgestell auch ohne Servierwagen einsetzbar - Maße (L x B x H): 963 x 496 x 231 mm	30 Deckel für GN 1/1 oder 60 Deckel für GN 1/2 oder 90 Deckel für GN 1/3	**574 167**

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

B.PRO GASTRONORM-BEHÄLTER, TRITAN

NEU

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt[1] (Liter)	Best.-Nr.
1/1 Gastronorm-Behälter					
GN-K 1/1-65	65	530 x 325 mm	502 x 297 mm	9,0 l	**1 551 426**
GN-K 1/1-100	100	530 x 325 mm	502 x 297 mm	13,3 l	**1 551 427**
GN-K 1/1-150	150	530 x 325 mm	502 x 297 mm	20,0 l	**1 551 428**
GN-K 1/1-200	200	530 x 325 mm	502 x 297 mm	26,4 l	**1 551 429**

1/2 Gastronorm-Behälter					
GN-K 1/2-65	65	325 x 265 mm	297 x 237 mm	4,0 l	**1 551 430**
GN-K 1/2-100	100	325 x 265 mm	297 x 237 mm	6,2 l	**1 551 431**
GN-K 1/2-150	150	325 x 265 mm	297 x 237 mm	9,0 l	**1 551 432**
GN-K 1/2-200	200	325 x 265 mm	297 x 237 mm	11,9 l	**1 551 433**

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

1/4 Gastronorm-Behälter					
GN-K 1/4-65	65	265 x 162 mm	237 x 134 mm	1,7 l	**1 551 438**
GN-K 1/4-100	100	265 x 162 mm	237 x 134 mm	2,6 l	**1 551 439**
GN-K 1/4-150	150	265 x 162 mm	237 x 134 mm	3,8 l	**1 551 440**

1/3 Gastronorm-Behälter					
GN-K 1/3-65	65	325 x 176 mm	297 x 148 mm	2,5 l	**1 551 434**
GN-K 1/3-100	100	325 x 176 mm	297 x 148 mm	3,8 l	**1 551 435**
GN-K 1/3-150	150	325 x 176 mm	297 x 148 mm	5,6 l	**1 551 436**
GN-K 1/3-200	200	325 x 176 mm	297 x 148 mm	7,1 l	**1 551 437**

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

[1] Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26

NEU

B.PRO GASTRONORM-BEHÄLTER, TRITAN

GN-K 1/6-150

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt[1] (Liter)	Best.-Nr.
1/6 Gastronorm-Behälter					
GN-K 1/6-65	65	176 x 162 mm	148 x 134 mm	1,1 l	**1 551 441**
GN-K 1/6-100	100	176 x 162 mm	148 x 134 mm	1,6 l	**1 551 442**
GN-K 1/6-150	150	176 x 162 mm	148 x 134 mm	2,3 l	**1 551 443**
1/9 Gastronorm-Behälter					
GN-K 1/9-65	65	176 x 108 mm	148 x 80 mm	0,6 l	**1 551 444**
GN-K 1/9-100	100	176 x 108 mm	148 x 80 mm	0,9 l	**1 551 445**

GN-K 1/9-100

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
[1] Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26

B.PRO GASTRONORM-DECKEL, TRITAN

GD-K 1/4

Modell	Best.-Nr.
Deckel mit Griffmulde	
GD-K 1/1	**551 446**
GD-K 1/2	**551 447**
GD-K 2/4	**568 923**
GD-K 1/4	**1 551 449**
GD-K 1/3	**1 551 448**
GD-K 1/6	**1 551 450**
GD-K 1/9	**1 551 451**
Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung	
GD-KL 1/1	**551 452**
GD-KL 1/2	**551 453**
GD-KL 1/4	**1 551 455**
GD-KL 1/3	**1 551 454**
GD-KL 1/6	**1 551 456**

GD-KL 1/3

B.PRO GASTRONORM-BEHÄLTER, GELOCHT, EDELSTAHL

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt[1] (Liter)	Best.-Nr.
2/1 Gastronorm-Behälter, gelocht					
GN-P 2/1-20 * spezial-geglüht	20	650 x 530 mm	625 x 505 mm	Schale	**1 565 993**
GN-P 2/1-40 * spezial-geglüht	40	650 x 530 mm	625 x 505 mm	11,0 l	**1 565 789**
GN-P 2/1-65 ** spezial-geglüht	65	650 x 530 mm	625 x 505 mm	18,4 l	**1 565 790**
GN-P 2/1-100 **	100	650 x 530 mm	625 x 505 mm	28,9 l	**1 565 791**

1/1 Gastronorm-Behälter, gelocht					
GN-P 1/1-20 * spezial-geglüht	20	530 x 325 mm	505 x 300 mm	Schale	**1 565 994**
GN-P 1/1-40 *	40	530 x 325 mm	505 x 300 mm	5,1 l	**1 565 794**
GN-P 1/1-65	65	530 x 325 mm	505 x 300	8,5 l	**1 266 386**

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

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

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631
* nur Bodenlochung
** Boden- und Seitenwandlochung
[1] Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26

B.PRO GASTRONORM-BLECHE, EDELSTAHL ODER EMAILLIERT

BZG 2/1-20

BZG 1/1-40

BZG 1/2-20

BZG 2/3-20

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt[1] (Liter)	Best.-Nr.
GN-Bleche mit glattem Rand, verstärkte Ausführung, Edelstahl					
BZG 2/1-20	20	650 x 530 mm	623 x 503 mm	Schale	**550 625**
BZG 1/1-20	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Schale	**550 628**
BZG 1/1-40	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	4,6 l	**550 629**
BZG 1/1-65	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,0 l	**550 630**
BZG 1/2-20	20	325 x 265 mm	300 x 240 mm	Schale	**550 631**
BZG 1/2-40	40	325 x 265 mm	300 x 240 mm	2,3 l	**550 632**
BZG 1/2-65	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	4,0 l	**550 633**
BZG 2/3-20	20	354 x 325 mm	329 x 300 mm	Schale	**550 634**
BZG 2/3-40	40	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 l	**550 635**
BZG 2/3-65	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,5 l	**550 636**
GN-Bleche mit glattem Rand, spezial geglüht, Edelstahl					
BZG-G 1/1-20	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Schale	**550 503**
BZG-G 1/1-40	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	4,6 l	**550 504**
BZG-G 1/1-65	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,0 l	**556 081**
GN-Bleche mit glattem Rand, granit-emailliert					
GNE 2/1-20	20	650 x 530 mm	623 x 503 mm	Schale	**550 022**
GNE 2/1-40	40	650 x 530 mm	623 x 503 mm	11,0 l	**550 023**
GNE 2/1-65	65	650 x 530 mm	623 x 503 mm	17,6 l	**550 024**
GNE 1/1-20	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Schale	**550 025**
GNE 1/1-40	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	4,6 l	**550 026**
GNE 1/1-65	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,0 l	**550 027**
GNE 2/3-20	20	354 x 325 mm	329 x 300 mm	Schale	**550 046**
GNE 2/3-40	40	354 x 325 mm	329 x 300 mm	3,3 l	**550 047**
GNE 2/3-65	65	354 x 325 mm	329 x 300 mm	5,5 l	**550 048**

BZG-G 1/1-40

GNE 2/1-20

GNE 1/1-40

GNE 2/3-65

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

[1] Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26

B.PRO GASTRONORM-KOCHEINSÄTZE, GELOCHT, EDELSTAHL

G-KEN 1/1-145

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt[1] (Liter)	Best.-Nr.
1/1 Gastronorm-Kocheinsätze, gelocht					
G-KEN 1/1					
G-KEN 1/1-50 **	50	530 x 325 mm	500 x 295 mm	7,0 l	**565 940**
G-KEN 1/1-60 **	60	530 x 325 mm	500 x 295 mm	8,0 l	**550 487**
G-KEN 1/1-95 ***	95	530 x 325 mm	500 x 295 mm	12,5 l	**550 407**
G-KEN 1/1-145 ***	145	530 x 325 mm	500 x 295 mm	19,0 l	**550 486**
G-KEN 1/1-195 ***	195	530 x 325 mm	500 x 295 mm	25,0 l	**550 490**

G-KEN 1/2-60

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

G-KEN 1/1-95

1/1 Gastronorm-Kocheinsätze, gelocht, mit Klappgriffen					
G-KEN G 1/1					
G-KEN G 1/1-60 **	60	530 x 325 mm	500 x 295 mm	8,0 l	**550 970**
G-KEN G 1/1-95 ***	95	530 x 325 mm	500 x 295 mm	12,5 l	**550 971**
G-KEN G 1/1-145 ***	145	530 x 325 mm	500 x 295 mm	19,0 l	**550 972**
G-KEN G 1/1-195 ***	195	530 x 325 mm	500 x 295 mm	25,0 l	**550 973**
1/2 Gastronorm-Kocheinsätze, gelocht, mit Klappgriffen					
G-KEN G 1/2					
G-KEN G 1/2-95 ***	95	325 x 265 mm	295 x 235 mm	5,5 l	**550 967**
G-KEN G 1/2-145 ***	145	325 x 265 mm	295 x 235 mm	8,3 l	**550 968**
G-KEN G 1/2-195 ***	195	325 x 265 mm	295 x 235 mm	11,0 l	**550 969**

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

* nur Bodenlochung

** Boden- und Seitenwandlochung

*** Boden-, Eck- und Seitenwandlochung

[1] Weitere Füllmengenangaben auf Seite 26

B.PRO GASTRONORM-BEHÄLTER, BUFFET LINE

GN-BUF 1/1-20 black

GN-BUF 1/2-100 black

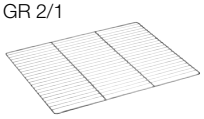
GN-BUF 2/4-100 black

GN-BUF 1/3-40 black

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt[1)] (Liter)	Best.-Nr.
1/1 Gastronorm-Behälter Buffet Line					
GN-BUF 1/1-20 black	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	Schale	**573 908**
GN-BUF 1/1-40 black	40	530 x 325 mm	501 x 296 mm	5,1 l	**573 909**
GN-BUF 1/1-65 black	65	530 x 325 mm	501 x 296 mm	8,5 l	**573 910**
GN-BUF 1/1-100 black	100	530 x 325 mm	501 x 296 mm	13,3 l	**573 911**
1/2 Gastronorm-Behälter Buffet Line					
GN-BUF 1/2-20 black	20	325 x 265 mm	300 x 240 mm	Schale	**573 912**
GN-BUF 1/2-40 black	40	325 x 265 mm	300 x 240 mm	2,3 l	**573 913**
GN-BUF 1/2-65 black	65	325 x 265 mm	300 x 240 mm	3,8 l	**573 914**
GN-BUF 1/2-100 black	100	325 x 265 mm	300 x 240 mm	6,0 l	**573 915**
2/4 Gastronorm-Behälter Buffet Line					
GN-BUF 2/4-20 black	20	530 x 162 mm	505 x 137 mm	Schale	**573 916**
GN-BUF 2/4-40 black	40	530 x 162 mm	505 x 137 mm	2,3 l	**573 917**
GN-BUF 2/4-65 black	65	530 x 162 mm	505 x 137 mm	4,0 l	**573 918**
GN-BUF 2/4-100 black	100	530 x 162 mm	505 x 137 mm	6,0 l	**573 919**
1/3 Gastronorm-Behälter Buffet Line					
GN-BUF 1/3-20 black	20	325 x 176 mm	300 x 151 mm	Schale	**573 920**
GN-BUF 1/3-40 black	40	325 x 176 mm	300 x 151 mm	1,4 l	**573 921**
GN-BUF 1/3-65 black	65	325 x 176 mm	300 x 151 mm	2,4 l	**573 922**

Weitere Farben sind auf Anfrage möglich.

B.PRO GASTRONORM-BEHÄLTER, ZUBEHÖR

Artikel	Modell	Bezeichnung	Maße (mm)	Best.-Nr.
ST 3	**ST 3**	Steg aus CNS 18/10 für Behälter-Zusammenstellung	Länge: 325 mm, Breite: 22 mm	**550 650**
	ST 3F	Steg aus CNS 18/10 für Behälter-Zusammenstellung, mit Federarretierung	Länge: 325 mm, Breite: 22 mm	**566 254**
ST 5	**ST 5**	Steg aus CNS 18/10 für Behälter-Zusammenstellung, mit Federarretierung	Länge: 530 mm, Breite: 22 mm	**550 651**
G-ELB 1/2	**G-ELB 1/1**	Einlegeboden, Edelstahl gelocht, Lochung: ø 10 mm	470 x 265 x 15 mm	**550 645**
	G-ELB 1/2		265 x 205 x 15 mm	**550 647**
	G-ELB 1/4		205 x 102 x 15 mm	**550 649**
	G-ELB 2/3		294 x 265 x 15 mm	**550 646**
	G-ELB 1/3		256 x 116 x 15 mm	**550 648**
G-KELB 1/1	**G-KELB 1/1**	Einlegeboden, Tritan gelocht, Lochung: ø 10 mm Temperaturbereich von –40 °C bis +100 °C	470 x 265 x 15 mm	**1 551 457**
	G-KELB 1/2		265 x 205 x 15 mm	**1 551 458**
GR 2/1 	**GR 2/1**	Rost aus CNS	650 mm x 530 mm	**550 266**
	GR 1/1		530 mm x 325 mm	**550 267**
	GR 2/3		354 mm x 325 mm	**550 049**

FÜLLMENGEN IN DER PRAXIS

GN-Edelstahl

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

Füllhöhe bis 20 mm unter den Rand des GN-Behälters, z.B. für den Transport von flüssigen Speisen mit Deckel.

Füllhöhe bis 3 mm unter den Rand des GN-Behälters, z.B. für die direkte Ausgabe von Speisen. Die Inhalte auf den vorhergehenden Seiten sind für diese Füllhöhe angegeben.

GN-Tritan

Tiefe	65		100		150		200	
GN-Maß								
GN 1/1	6,4	9,0	10,8	13,3	17,8	20,0	23,6	26,4
GN 1/2	2,7	4,0	5,0	6,2	7,8	9,0	10,6	11,9
GN 2/4	2,3	3,4	4,2	5,3	-	-	-	-
GN 1/4	1,2	1,7	2,0	2,6	3,2	3,8	-	-
GN 1/3	1,7	2,5	3,0	3,8	4,7	5,6	6,3	7,1
GN 1/6	0,7	1,1	1,2	1,6	1,9	2,3	-	-
GN 1/9	0,4	0,6	0,7	0,9	-	-	-	-

GN-Kocheinsätze

50		60		95		145		195	
4,6	7	5,3	8	10	12,5	16,3	19	22,3	25
-	-	2,4	3,5	4,4	5,5	7,1	8,3	9,5	11
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

B.PRO GASTRONORM-BEHÄLTER, SETS

Gastronorm-Set MINI für Kombidämpfer mit 6 x 2/3 Einschub (14-teilig)

Stk.	Modell	Bezeichnung	Tiefe (mm)	Best.-Nr.
4	GR 2/3	Gastronorm-Rost	--	**573 438**
2	GN 2/3-20	Gastronorm-Behälter	20	
1	GN 2/3-40	Gastronorm-Behälter	40	
2	GN 2/3-65	Gastronorm-Behälter	65	
2	GN-P 2/3-40	Gastronorm-Behälter, gelocht	40	
2	GN-P 2/3-65	Gastronorm-Behälter, gelocht	65	
1	GNE 2/3-20	Gastronorm-Blech, granit-emailliert	20	

Gastronorm-Set STARTER für Kombidämpfer mit 6 x 1/1 Einschub (20-teilig)

Stk.	Modell	Bezeichnung	Tiefe (mm)	Best.-Nr.
6	GR 1/1	Gastronorm-Rost	--	**573 439**
3	GN 1/1-20	Gastronorm-Behälter	20	
2	GN 1/1-40	Gastronorm-Behälter	40	
3	GN 1/1-65	Gastronorm-Behälter	65	
3	G-KEN 1/1-60	Gastronorm-Kocheinsatz, gelocht	60	
2	G-KEN 1/1-95	Gastronorm-Kocheinsatz, gelocht	95	
1	GNE 1/1-20	Gastronorm-Blech, granit-emailliert	20	

Gastronorm-Set CLASSIC für Kombidämpfer mit 10 x 1/1 Einschub (33-teilig)

Stk.	Modell	Bezeichnung	Tiefe (mm)	Best.-Nr.
10	GR 1/1	Gastronorm-Rost	--	**573 440**
4	GN 1/1-20	Gastronorm-Behälter	20	
3	GN 1/1-40	Gastronorm-Behälter	40	
4	GN 1/1-65	Gastronorm-Behälter	65	
1	GN 1/1-100	Gastronorm-Behälter	100	
4	G-KEN 1/1-60	Gastronorm-Kocheinsatz, gelocht	60	
4	G-KEN 1/1-95	Gastronorm-Kocheinsatz, gelocht	95	
2	GNE 1/1-20	Gastronorm-Blech, granit-emailliert	20	
1	GNE 1/1-40	Gastronorm-Blech, granit-emailliert	40	

DIE B.PRO-GRUPPE

Unsere Kunden sind so unterschiedlich und vielfältig wie unser Angebot. Damit wir für jeden die beste Leistung bringen, bündeln wir unsere Kompetenzen und Kapazitäten unter der starken Marke B.PRO. Dahinter stehen Produkte und Systeme für die professionelle Gemeinschaftsverpflegung sowie Lösungen, die auf die vielfältigen Anforderungen unserer Kunden abgestimmt sind.

B.PRO wurde nach DIN EN ISO 9001:2015 zertifiziert und garantiert Ihnen ein hohes Maß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

ca0103/08-26 PDF Änderungen vorbehalten. Farbabweichungen möglich.

B.PRO GmbH
B.PRO Catering Solutions
Postfach 13 10
75033 Oberderdingen
Telefon +49 7045 44-81276
Telefax +49 7045 44-81212
catering@bpro-solutions.com
www.bpro-solutions.com

B.PRO