

GASTRONÁDOBY

ROZMĚRY GN



EN 631 Gastronorm	□/mm
2/1	650 x 530
1/1	530 x 325
2/3	354 x 325
1/2	325 x 265
2/4	530 x 162
1/3	325 x 176
1/4	265 x 162
1/6	176 x 162
1/9	176 x 108

Rozměry Gastro-nádob (GN)

Základním rozměrem gastronádob je GN 1/1, tedy 530 x 325 mm. Všechny další velikosti jsou uvedeny ve zlomcích vzhledem k základnímu rozměru. Nejběžnější velikosti jsou 1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/1, 2/3, 2/4. Vzájemně se dají kombinovat.

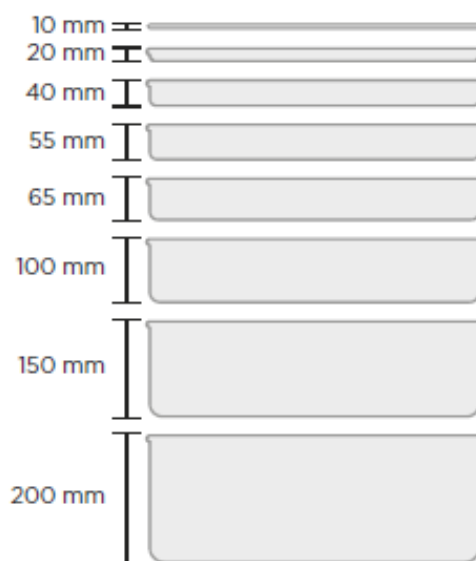
U gastronádob rozlišujeme 4 rozměry:

- **Vnější šířka** je vzdálenost mezi vnějšími okraji nádoby. Tato velikost GN je standardizována.
- **Vnitřní šířka** je vzdálenost mezi stěnami a může se lišit od výrobce k výrobcu, což je důvod, proč různé GN nelze vždy stohovat.
- **Objem** je uveden v litrech a může se mírně lišit od výrobce k výrobcu, jako světlná šířka není standardizován
- **Hloubka**, různá dle našich potřeb

Design a kvalita se rovněž mohou u jednotlivých výrobců lišit, například různé poloměry rohů.

Vhodné je proto zakoupit kontejnery GN od jednoho výrobce.

□/mm



GASTRONÁDOBY

ROZMĚRY GN

Ve sloupcích „Hloubka“ je uvedena celková hloubka gastronádoby. Pokud je vyráběna, je u mělkých plechů uvedeno ANO, u hlubších modelů jejich objem v litrech.

Potřebujete-li umístit do plochy kombinaci různých velikostí, nezapomeňte si zakoupit dělicí příčky, aby Vám gastronádoby nepropadávaly.



GN 2/1	Provedení	Rozměr cm	Hloubka 20 mm	Hloubka 40 mm	Hloubka 65 mm	Hloubka 100 mm	Hloubka 150 mm	Hloubka 200 mm
	plná	65,0x53,0	ANO	10,0 lt	18,5 lt	28,5 lt	42,5 lt	57,5 lt
	plná s uchy		NE	NE	NE	NE	NE	NE
	děrovaná		NE	NE	NE	NE	NE	NE
	děrovaná s uchy		NE	NE	NE	NE	NE	NE


GN 1/1	Provedení	Rozměr cm	Hloubka 20 mm	Hloubka 40 mm	Hloubka 65 mm	Hloubka 100 mm	Hloubka 150 mm	Hloubka 200 mm
	plná	53,0x32,5	ANO	5,0 lt	9,0 lt	14,0 lt	21,0 lt	28,0 lt
	plná s uchy		NE	NE	9,0 lt	14,0 lt	21,0 lt	28,0 lt
	děrovaná		ANO	5,0 lt	9,0 lt	14,0 lt	21,0 lt	28,0 lt
	děrovaná s uchy		NE	NE	9,0 lt	14,0 lt	21,0 lt	28,0 lt


GN 2/3	Provedení	Rozměr cm	Hloubka 20 mm	Hloubka 40 mm	Hloubka 65 mm	Hloubka 100 mm	Hloubka 150 mm	Hloubka 200 mm
	plná	35,4x32,5	ANO	3,0 lt	5,5 lt	9,0 lt	13,0 lt	18,0 lt
	plná s uchy		NE	NE	5,5 lt	9,0 lt	13,0 lt	18,0 lt
	děrovaná		ANO	3,0 lt	5,5 lt	9,0 lt	13,0 lt	18,0 lt
	děrovaná s uchy		NE	NE	NE	NE	NE	NE


GN 2/4	Provedení	Rozměr cm	Hloubka 20 mm	Hloubka 40 mm	Hloubka 65 mm	Hloubka 100 mm	Hloubka 150 mm	Hloubka 200 mm
	plná	53,0x16,2	ANO	2,0	3,6 lt	5,6 lt	9,0 lt	NE
	plná s uchy		NE	NE	NE	NE	NE	NE
	děrovaná		NE	NE	NE	NE	NE	NE
	děrovaná s uchy		NE	NE	NE	NE	NE	NE


GASTRONÁDOBY


ROZMĚRY GN

GN 1/2	Provedení	Rozměr cm	Hloubka 20 mm	Hloubka 40 mm	Hloubka 65 mm	Hloubka 100 mm	Hloubka 150 mm	Hloubka 200 mm
	plná	32,5x26,5	ANO	2,0 lt	4,0 lt	6,5 lt	9,5 lt	12,5 lt
	plná s uchy		NE	NE	4,0 lt	6,5 lt	9,5 lt	12,5 lt
	děrovaná		ANO	2,0 lt	4,0 lt	6,5 lt	9,5 lt	12,5 lt
	děrovaná s uchy		NE	NE	4,0 lt	6,5 lt	9,5 lt	12,5 lt

GN 1/3	Provedení	Rozměr cm	Hloubka 20 mm	Hloubka 40 mm	Hloubka 65 mm	Hloubka 100 mm	Hloubka 150 mm	Hloubka 200 mm
	plná	32,5x17,6	ANO	1,5 lt	2,5 lt	4,0 lt	5,7 lt	7,8 lt
	plná s uchy		NE	NE	2,5 lt	4,0 lt	5,7 lt	7,8 lt
	děrovaná		NE	NE	2,5 lt	4,0 lt	5,7 lt	7,8 lt
	děrovaná s uchy		NE	NE	NE	NE	NE	NE

GN 1/4	Provedení	Rozměr cm	Hloubka 20 mm	Hloubka 40 mm	Hloubka 65 mm	Hloubka 100 mm	Hloubka 150 mm	Hloubka 200 mm
	plná	26,5x16,2	ANO	NE	1,8 lt	2,8 lt	4,0 lt	5,5 lt
	plná s uchy		NE	NE	1,8 lt	2,8 lt	4,0 lt	5,5 lt
	děrovaná		NE	NE	NE	NE	NE	NE
	děrovaná s uchy		NE	NE	NE	NE	NE	NE

GN 1/6	Provedení	Rozměr cm	Hloubka 20 mm	Hloubka 40 mm	Hloubka 65 mm	Hloubka 100 mm	Hloubka 150 mm	Hloubka 200 mm
	plná	17,6x16,2	NE	NE	1,0 lt	1,6 lt	2,4 lt	3,4 lt
	plná s uchy		NE	NE	1,0 lt	1,6 lt	2,4 lt	3,4 lt
	děrovaná		NE	NE	NE	NE	NE	NE
	děrovaná s uchy		NE	NE	NE	NE	NE	NE

GN 1/9	Provedení	Rozměr cm	Hloubka 20 mm	Hloubka 40 mm	Hloubka 65 mm	Hloubka 100 mm	Hloubka 150 mm	Hloubka 200 mm
	plná	17,6x10,8	NE	NE	0,6 lt	1,0 lt	NE	NE
	plná s uchy		NE	NE	NE	NE	NE	NE
	děrovaná		NE	NE	NE	NE	NE	NE
	děrovaná s uchy		NE	NE	NE	NE	NE	NE

GASTRONÁDOBY

VLASTNOSTI GN



Materiál a vlastnosti GN

Gastronádoby jsou vyrobeny z různých materiálů (nerezová ocel, porcelán, melamin, polypropylen, polykarbonát aj.) a mají tak speciální materiálové vlastnosti.

Nerezové GN

Využijete pro gastro zařízení jako **konvektomat, pečící trouba, vodní lázeň, přepravní termobox, lednice, mrazicí a chladicí stoly, chladicí vitríny, salátové bary, mrazáky, šokový zmrazovač** a další. Stohovatelné, teplotní odolnost od -40 do +300 °C. Jsou tvarově stálé, vhodné do myčky, bez koroze. Gastronádoby se zasouvacími uchy vyžadují speciální víka.

Děrované nerezové gastronádoby jsou ideální pro odkapání potravin, k vaření, dušení, vaření v páře v konvektomatu, blanšírování. Boční a spodní perforace urychlují proces vaření, což zkracuje dobu vaření jídla. Perforovaný design také umožňuje optimální přívod vzduchu, který umožňuje rychlé zchladnutí potravin. Ideální pro odkapávání potravin.



GASTRONÁDOBY

VLASTNOSTI GM



Smaltované GN

Smaltovaná gastronádoba je **určená pro vaření a pečení v konvektomatech a troubách**. Smaltované plechy rovnoměrně rozvádí teplo po celém jeho obvodu. Pečící smaltovaný plech GN 1/1 nebo GN 2/3 s ostrými hranami je vhodný pro pečení pizzy a koláčů beze zbytků.

Mají nepřilnavý povrch odolný proti poškrábání. Využití s minimální spotřebou tuku.

Porcelánové GN

Porcelánové gastronádoby jsou vyrobeny z odolného hotelového porcelánu. Hotelový porcelán je pevný, vhodný do mikrovlnné trouby a myčky a odolný vůči teplotám. Porcelánové gastronádoby odolávají teplotám od -20 do 350 °C. Používají se zejména **při výdeji a prezentaci výrobků teplé nebo studené kuchyně**.

Pokud plánujete jejich vyžití, prosím POZOR. Porcelán nelze opracovat tak přesně jako jiné materiály a může se stát, že **jejich velikosti se budou o 1-2 milimetry lišit.**



GASTRONÁDOBY

VLASTNOSTI GN



Polykarbonátové GN

Polykarbonátové GN jsou stabilní, bez zápachu a chuti. Nepřijímají pachy z různých potravin. Polykarbonát odolává teplotám od -40 do +100 °C. GN lze vkládat do myčky nádobí. Vyznačená stupnice.

Gastronádoby z polykarbonátu najdou svoje uplatnění **při přípravě a výdeji studených pokrmů, jako jsou saláty, předkrmy nebo dezerty.** V čirých nádobách je možné lépe kontrolovat potraviny podléhající zkáze, např. ryby. Neměly by být umístěny na přímém slunečním světle.



Polypropylenové GN

Polypropylenová gastro nádoba je pružná, snese přiměřené násilí a je odolná vůči potravinářským kyselinám, tukům a olejům. Gastronádoba z polypropylénu je použitelná v teplotním rozmezí od -40 do +80 °C. Vyznačená stupnice.

Jsou vhodné zejména **pro přepravu a uskladnění hlavně díky těsně přiléhajícímu víku.** V těchto nádobách **lze dobře skladovat tekuté potraviny**, jako jsou polévky nebo omáčky. Nejsou průhledné, k dispozici se dodávají barevné rohové klipy pro uchování potravin v souladu se systémem HACCP.



GASTRONÁDOBY

VLASTNOSTI GN



Melaminové GN

Melaminová gastronádoba má vysoký lesk a porcelánový vzhled. Oproti porcelánu je však lesklejší a odolnější vůči hrubému zacházení. Gastro nádoby z melaminu dobře využijete **k prezentaci hotových pokrmů pro snídaňové a bufetové stoly**. Melaminové gastronádoby odolávají teplotám od -30 do $+70$ °C. Melaminové gastronádoby nelze použít do mikrovlnných trub, na vaření a pečení. Nejsou určeny na ohřev nebo tepelnou úpravu jídel.

Melaminové nádoby mají nižší hmotnost oproti porcelánu nebo nerez, což usnadňuje jejich přenášení a manipulaci.

APS GN

Gastronádoby z odolného materiálu ABS. Vysoká odolnost proti nárazům a dlouhá trvanlivost. Gastronádoby lze popisovat, jsou se stupnicí, stohovatelné a **vhodné do mikrovlnné trouby**. Použitelné v teplotním rozmezí od -40 do $+90$ °C. Gastronádoby z ABS lze vkládat do myčky nádobí. Materiál odolný vůči potravinářským kyselinám, tukům a olejům, bez BPA. Používá se k uskladnění a výdeji zeleniny, mléčných výrobků aj.



GASTRONÁDOBY

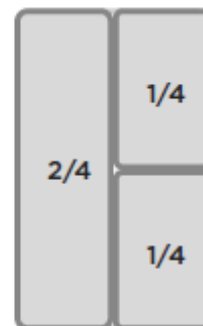
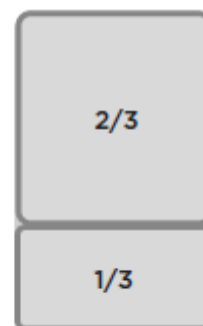
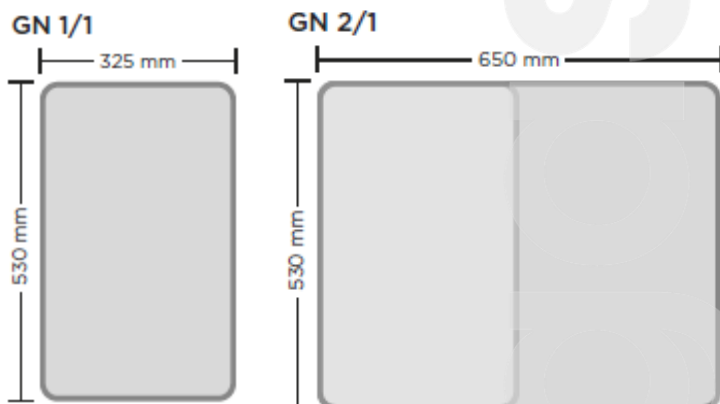
KOMBINACE GN



Návod na kombinaci GN

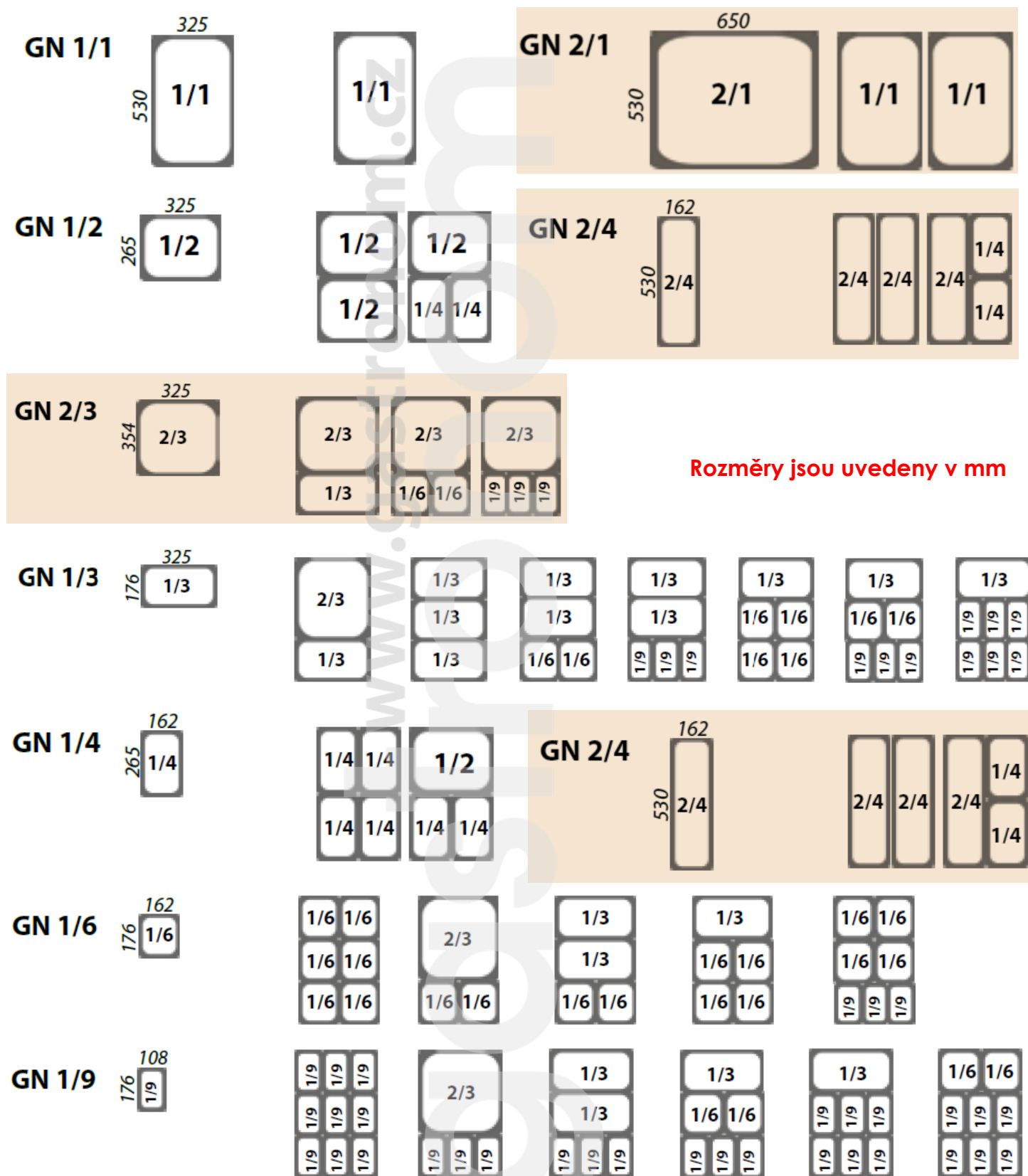
Velikosti gastronádob nabízí **neomezené možnosti kombinací**.

Pro Vaši lepší představu si vezměte **list papíru A4, na který si napište GN 1/1**. Další list rozdělte na dvě půlky a napište si na každý GN 1/2. Další list rozdělte na tři stejné díly a na každý si napište GN 1/3. Takto si postupně nastříhejte další listy papíru a vytvořte si dílky označené GN 1/4, GN 1/6, GN 1/9. Nakonec vezměte list, na kterém máte napsáno GN 1/1 a na něj si poskládejte menší dílky tak, abyste pokryli celý list GN 1/1. A je na světě kombinace gastronádob za použití různých velikostí.



GASTRONÁDOBY

KOMBINACE GN



Rozměry jsou uvedeny v mm

GASTRONÁDOBY

ÚČEL POUŽITÍ GN



Poklice

bez výřezu na naběračku
s výřezem na naběračku
s těsněním podél okraje
s těsněním uvnitř víka



Při nákupu GN zvažte, k jakému účelu je chcete využít.

- Jaký materiál budeme využívat
- Jaké velikosti GN jsou pro nás užitečné
- Zda využijete děrované gastronómy
- Napařování knedlíků, vaření zeleniny v páře aj.
- Kde budeme gastronómy používat (na vaření, na výdej ve vodní lázni)
- Zda požadujete gastronómy se zasouvacími uchy pro snadné přemístění. **Pozor! U gastronómů s úchyty jsou požadovány speciální poklice.**
- Zda potřebujete gastronómy uzavřít a objednat víka a jaké (s otvorem pro naběračku, bez otvoru, s těsněním)
- Jaké potřebujete ke GN příslušenství podle účelu použití

Příslušenství GN

Dělicí příčky pro uchycení menších gastronómů (GN 1/4, GN 1/6) ve výdejních vanách, chladičích stolech. **Prodávají se ve dvou délkách – 530 mm podélná nebo 325 mm příčná. S pružinou nebo bez.**

GASTRONÁDOBY



Jaké jsou výhody GN

Gastro nádoby jsou nepostradatelné pro velké kuchyně a catering pro své jednoduché použití. Hotová jídla se na gastronormách mohou přímo servírovat a vyměňovat na autovém stole. Jsou vhodné pro přehledné skladování zásob, vaření, pečení, přepravu a výdej jídla. GN se používají v bufetových systémech nebo obsluhujících vozíků a vitrín. Jsou hluboké pro bezpečnou manipulaci.

- pro výrobu, skladování, přepravu a prezentaci
- hygienické a časově úsporné
- vhodné pro standardizované stroje a zařízení
- lze rychle zavřít víkem a opakovaně otevřít
- vhodné pro umístění do gastronomických strojů a zařízení, která jsou většinou navrhována s ohledem na skladování gastronorm
- optimalizace pracovního procesu od výroby po prezentaci potřebujete pouze jednu nádobu
- optimálně využíváte skladový a přepravní prostor (termoboxy) díky stohování a kombinování gastronorm
- hygienické, rychlé doplnění zásob na bufetových stolech

VÝHODY GN

Vložky do GN

nerez, PP, PC, ABS
perforované dno
pro napařování, rozmrazování



Rohový cedník do GN



Barevné klipy HACCP



GASTRONÁDOBY



Všestranné využití GN

Gastronádoby jsou nejpoužívanějším nádobím v kuchyni. Jsou vhodné pro skladování, vaření, pečení, přepravu a výdej jídel. Dají se umístit do většiny gastronomických strojů a zařízení.

ZAŘÍZENÍ PRO GN

Bufetový systém
Chafing dish
Vodní lázeň
Transportní vozíky
Termoporty a termoboxy
Bufetové stojany a etažéry
Chladicí a mrazicí stoly
Saladety a pizza stoly
Pojízdné salátové bary
Vyhřívané a chladicí vitríny
Zmrzlinové vitríny

Síto do gastronádob



CHLADICÍ STOLY



neruzová ocel AISI 201

ekologická chladicí kapalina

vložení GN **do hloubky 150 mm**
vnitřní prostor pro 2 x GN 1/1

roštové police
s kolečky a nožičkami pro výměnu

dvoudveřové
třídveřové
se 4 zásuvkami

GASTRONÁDOBY

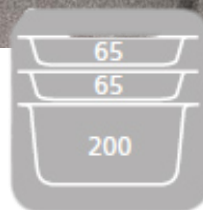
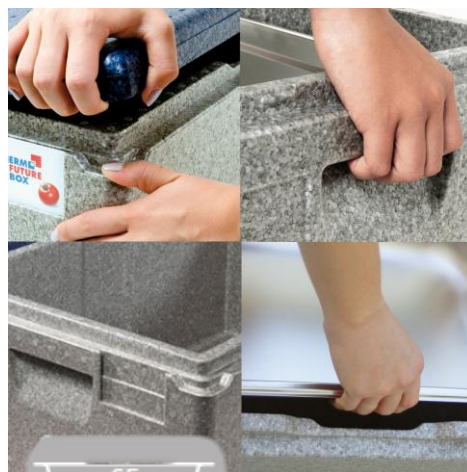


TERMO FUTURE BOXY jsou ideální pro přepravu jídel s využitím gastronádob.

Nárazuvzdorné s nejlepšími izolačními vlastnostmi. Bezpečná přeprava potravin od výroby po dočasné skladování a spotřebu v oblasti gastronomie.

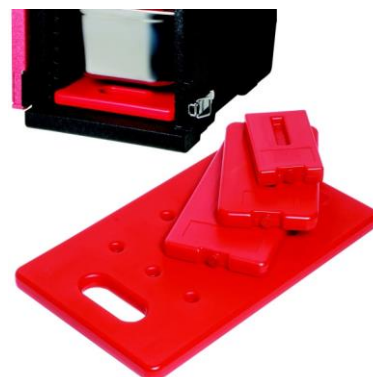
TERMOBOX GN

snadné otevírání /vyndání GN
horní plnění / jistý přenos
stohovatelné / lehké
i **extra vysoké**



FRONTLOADER GN

využití chladicí /udržovací desky
stohovatelné / lehké
odnímatelné dveře
i pro vložení **2 x GN-200 mm**



GASTRONÁDOBY



Chafing s hloubkou GN 65 nebo 100 mm

Standardní chafing dish je vyrobený tak, aby se do rámu vešla GN 1/1, případně více menších rozměru GN (2 x 1/2, 3 x 1/3) Horká voda pod gastronádobou udržuje pokrm teplý.

CHAFING DISH

Na hořlavou pastu
Elektrický
Kombinovaný
Indukční

▪
S odnímatelnou poklicí
Víko se skleněným průzorem
S rolltopem



Bain-Marie pro GN 1/1 až do 200 mm

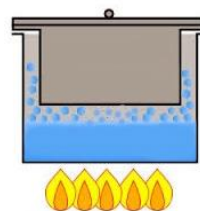
Vodní lázeň nevaří. Pracuje na principu horké vody pod gastronádobami. Pára stoupá podél nádob a udržuje jídlo teplé. Dbejte na to, aby celá plocha vodní lázně byla pokryta gastronádobami a přikryte je poklicí. Nemusíte tak často dolévat vodu a znovu ji ohřívat.

Vodní lázeň pro chafing dish GN 1/1

Na vodní lázeň se ze spodu připevní elektrické topení. Do vodní lázně pak nalijete vodu a vložíte gastronádobu hloubky 65 mm.



VODNÍ LÁZEŇ



GASTRONÁDOBY



Zásobníky na koření a potraviny

Maximální využití prostoru, vše na jednom místě.
Vhodné jako stojan na koření jednořadý nebo dvouřadý.



Vozíky pro gastronádoby a podnosy

S pojistkou proti vyklouznutí nádob nebo táců.
Regálové vozíky s jednoduchou montáží se 4
otočnými kolečky.

Pro gastronádoby GN 1/1 nebo GN 2/1. Různý počet
zásuv, zasouvání s obou stran.

STOJANY A ETAŽÉRY

Praktické využití gastronádob



etažéry i pro košík rozměru GN



TRANSPORTNÍ VOZÍKY

