

BLANCO

BLANCO GN-Behälter
Über alle Maßen perfekt.

gastronorm
behälter

BLANCO

Inhalt

GN-Behälter aus Edelstahl	4
Genial bis ins kleinste Detail	5
Gelochte GN-Behälter und GN-Bleche	6
GN-Behälter aus Kunststoff	7
GN-Deckel	8
GN-Zubehör	9
GN-Maße und ihre Kombinierbarkeit	10

Produktübersicht

GN-Behälter, Edelstahl	11
GN-Behälter, Edelstahl mit Bügelgriffen	14
GN-Deckel, Edelstahl	16
GN-Behälter, Polycarbonat	18
GN-Deckel, Polycarbonat	19
GN-Behälter, gelocht, Edelstahl	20
GN-Bleche	21
GN-Kocheinsätze, gelocht, Edelstahl	22
GN-Zubehör	23
Füllmengen für GN-Behälter	23



Mehr als die Norm: GN-Behälter von BLANCO.

Mehr für Sie.

Auswahl, Qualität, Preis und Leistung – bei Gastronom-Behältern von BLANCO passt alles perfekt zusammen. Für reibungslose Abläufe vom Wareneingang bis zur Speisenausgabe.

Mehr Auswahl.

BLANCO bietet Ihnen ein komplettes Gastronom-System mit mehr als 200 Behältern, Deckeln, Blechen und Kocheinsätzen – aus Edelstahl oder Polycarbonat, in allen gängigen Größen und Tiefen und für alle Einsatzgebiete in der Gemeinschaftsverpflegung.

Mehr Erfahrung.

Als erster deutscher Hersteller fertigt BLANCO seit 1955 erstklassige Gastronom-Behälter aus Edelstahl. Unsere herausragende Erfahrung und die hochmodernen Fertigungsanlagen bieten Ihnen die bewährte BLANCO-Qualität „made in Germany“.

Mehr Qualität.

Bei BLANCO kriegen Sie lebenslang: Dank der herausragenden Qualität bleiben die GN-Behälter ein Küchenleben lang in Bestform. Und machen sich so dauerhaft bezahlt.

Ab 1 Stück und von jetzt auf gleich!

Profitieren Sie vom Top-Lieferservice der Profis: Bei BLANCO bekommen Sie Ihre GN-Behälter umgehend ab Lager ausgeliefert – Bestellungen sind bereits ab 1 Stück möglich. Wo gibt es sowas heute noch?



mehrwert





glanzstücke

GN-Behälter aus Edelstahl. Die behalten Sie ein Leben lang.

BLANCO Gastronorm-Behälter aus Edelstahl (CNS, Werkstoff-Nr. 1.4301) bieten Ihnen die entscheidenden Vorteile für lange Lebensdauer und beste Handhabung:

- Robust und formbeständig
- Extra stabil dank umlaufender Randverprägung
- Erstklassige Verarbeitung mit gratfreien Kanten
- Spülmaschinentauglich
- Temperaturbeständig von -40 °C bis $+280\text{ °C}$
- Geschmacks- und geruchsneutral
- Korrosionsbeständig
- Leichtes Reinigen und beste Hygiene durch glatte, porenfreie Oberfläche und große Eck- und Bodenradien

Kleines Extra mit großer Wirkung: Die Universal-Bügelgriffe von BLANCO.

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



Gastronorm-Behälter
in allen gängigen Größen und Tiefen und
für alle Einsatzbereiche verfügbar



**Gastronorm-Behälter
GN 1/1-65**
Edelstahl



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

Gastronorm-Behälter von BLANCO: Genial bis ins kleinste Detail.

Alles auf Lager und alles sofort!

- Riesen-GN-Auswahl mit mehr als 200 Behältern, Deckeln, Blechen und Kocheinsätzen
- Alle GN-Produkte abrufbereit auf Lager
- Umgehende Auslieferung Ihrer Bestellung
- Mindest-Bestellmenge nur 1 Stück



Qualität „made in Germany“

Für extra lange Lebensdauer im extra harten Küchenalltag: Mehr als 50 Jahre Erfahrung in der Herstellung von GN-Behältern bürgen für extra Qualität von BLANCO.



Kennzeichen für Qualität

Wichtige Produktmerkmale sind mit Laser eingegraben. Auf der Rückseite finden Sie Größe, Tiefe, Volumen, Norm und das Fertigungsdatum. Vorne auf der Eckenprägung finden Sie das Siegel für Qualität: BLANCO.



Superleichtes Stapeln

Kein Verkeilen, kein Klemmen: Dank der Stapelschulter und der exakten Verarbeitung der Ecken lassen sich GN-Behälter von BLANCO besonders leicht stapeln und entstapeln.



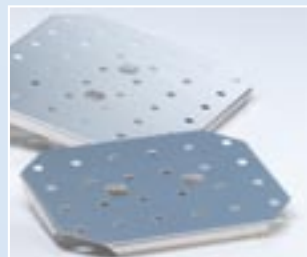
Innovativer Dichtungsdeckel

Den gibt es nur bei BLANCO: Der innovativ konstruierte Dichtungsdeckel aus Edelstahl mit Silikondichtung – für den schwappsicheren Transport Ihrer Speisen (siehe Seite 8).



Mehr Komfort ab 40 mm

Für mehr Komfort im Küchenalltag gibt es bei BLANCO die umlaufende Stapelschulter bereits ab 40 mm Behälter-Tiefe.



Umfangreiches Zubehör

Für alle Herausforderungen bietet Ihnen BLANCO das passende GN-Zubehör (siehe Seite 9).



Alles sicher im Griff mit dem Universal-Bügelgriff von BLANCO

Der clevere Bügelgriff von BLANCO macht die Arbeit leichter: Die GN-Behälter mit Bügelgriff lassen sich ganz einfach mit nur einer Hand tragen. Sogar sehr schwere Behälter können mit Hilfe der beiden Griffe sicher angehoben bzw. entnommen werden. Da sich die Griffe nicht erhitzen, kann sich daran auch keiner die Finger verbrennen. Stapelbar? – Na klar, auch in befülltem Zustand!



durchblicker

**Garen, Dämpfen, Braten, Backen, Präsentieren:
Für jeden Einsatz die ideale Lösung.**

Gelochte GN-Behälter (GN-P) und Kocheinsätze im GN-Format (G-KEN) sind perfekt für das energiesparende Garen, fürs Blanchieren, zum Dämpfen und Kochen, zum Abgießen und Abtropfen.

- Lochung sorgt für kürzere Garzeiten und schnellere Abkühlung
- Seitliche Lochung ab 65 mm Tiefe für schnelles Garen auch in größeren Behältern

GN-Bleche (BZG) stehen für die appetitliche und ansprechende Präsentation von Speisen zur Verfügung – mit extra glattem Rand für extra Hygiene.

Spezial-geglühte GN-Bleche (BZG-G) zeichnen sich durch besondere Stabilität und Temperaturbeständigkeit aus. Perfekt für den Kombidämpfer: Zum Beispiel erst gratinieren und dann direkt auf dem Blech zur Ausgabe – besser und einfacher geht's nicht.

Granit-emaillierte GN-Bleche mit schwarzer Oberfläche (GN-E) sorgen dafür, dass beim Braten und Backen alle Speisen schön knusprig und kross werden.

- Sehr gute Wärmeübertragung
- Spezielle Oberfläche für beste Bräunungseffekte von oben und unten
- Extrem glatte Oberfläche für einfache Reinigung
- 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**
Edelstahl, granit-emailliert
Zum Braten und Backen



GN-Behälter aus Kunststoff. Voller Einblick, voller Durchblick.

Wo waren noch mal die Garnelen?
Und wo steckt schon wieder der Salat?
Transparente GN-Behälter von BLANCO erleichtern das Arbeiten in jeder Küche, denn auf einen Blick ist alles klar.

- Durchsichtig: Inhalt gut erkennbar
- Geringes Gewicht bei gleichzeitig extrem hoher Stabilität
- Einsetzbar für Temperaturbereiche von -40 °C bis $+100\text{ °C}$
- Geruchs- und geschmacksneutral
- Bruchsicher, robust und formstabil
- Umlaufender, strapazierfähiger Fußsockel für sicheren Stand
- Alle Größen von 1/1 bis 1/9 und verschiedene Tiefen



**Gastronorm-Behälter
GN-K 1/1-150**
Kunststoff



**Gastronorm-Deckel
GD-KL 1/1**
Kunststoff



Sehen, was drin ist!
Die transparenten GN-Deckel sorgen für Durchblick. Das Beste: Die durchsichtigen Deckel aus Polycarbonat passen in allen Größen auch auf die BLANCO GN-Behälter aus Edelstahl.



Sparen, was möglich ist!
Spart Spülwasser: Die spezielle Aussparung an den Ecken der Behälter und Deckel vermeidet unnötige Wasserverschleppung in der Spülmaschine – gut für die Umwelt und für den Geldbeutel.



Sehen, wie viel drin ist!
Alle Kunststoff-GN-Behälter von BLANCO verfügen über eine Liter-Skala. So erkennen Sie auch von außen auf einen Blick, wie viel drin ist.



klassenbester

Gastronorm-Deckel aus Edelstahl: Für jeden Zweck perfekt.

Hier findet „jeder Topf seinen Deckel“ in bester BLANCO-Qualität:

- In allen Größen von 1/1 bis 1/9
- Hervorragende Stabilität durch besondere Verprägung
- Leichtes Eingreifen und sicheres Hantieren dank der großen, ergonomischen Griffmulden
- Stapelbar
- Alle Edelstahldeckel auch mit praktischer Löffelaussparung
- Vermindert Wärmeverluste: Der Universal-Scharnierdeckel für wechselseitiges Öffnen
- Perfekt für Cook & Chill: Besonders flache Deckel ohne Griffmulde



**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



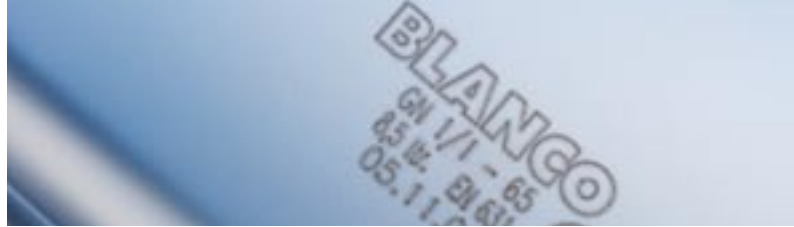
**Gastronorm-Deckel
mit Dichtung GDD**
Edelstahl

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

Meistert jede Kurve ohne Schwapp!

GN-Deckel mit Dichtung (GDD)
von BLANCO sorgen für deutlich mehr Sicherheit beim Speisentransport.

Die innovative, dauerhafte Verbindung von Silikondichtung und Edelstahldeckel wird durch den einzigartigen mechanischen Formschluss erreicht. Da bleibt die Dichtung am Deckel und fällt nicht ins Essen – für sicheren Speisentransport ohne Überschwappen, auch bei Suppen und Soßen.



Komplett mit erstklassigem Zubehör.

Das BLANCO Gastronorm-System bietet auch im Zubehörprogramm ein breites Angebot:

GN-Stege

Mit Hilfe der GN-Stege können verschiedene kleinere GN-Behälter auf die Größe von 1/1 zusammengesetzt werden.

Einlegeböden

Einlegeböden dienen als Abstandhalter zwischen Behälter-Boden und den Lebensmitteln. So kann zum Beispiel das Wasser von gewaschenem Salat oder Obst in den Behälter abtropfen,

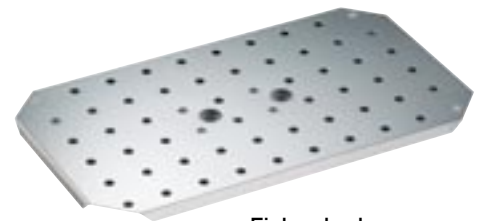
nichts wird welk oder aufgeweicht. Die Einlegeböden sind aus Edelstahl und aus Polycarbonat erhältlich.

GN-Roste

Damit können Sie Schüsseln und Schalen, Teller und Tassen gastronormgerecht lagern und transportieren. Dank der Temperaturbeständigkeit bis +280 °C können Sie die Edelstahl-Roste sogar zum Grillen verwenden. GN-Roste von BLANCO gibt es auch mit rutschhemmender Rilsan-Beschichtung.



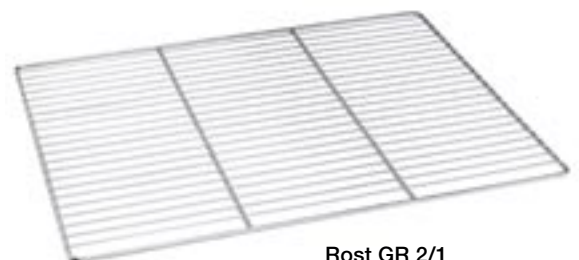
GN-Steg ST 3
Edelstahl



**Einlegeboden
G-ELB 1/1**
Edelstahl



**Einlegeboden
G-KELB 1/2**
Polycarbonat



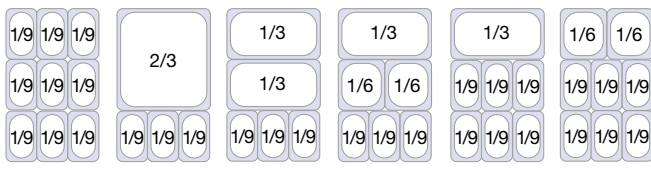
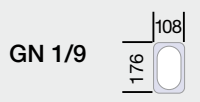
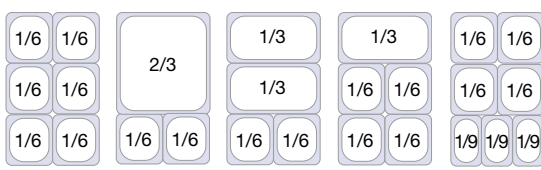
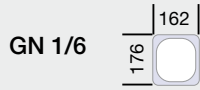
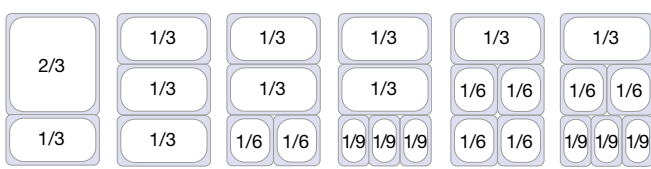
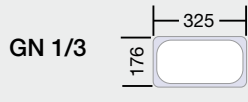
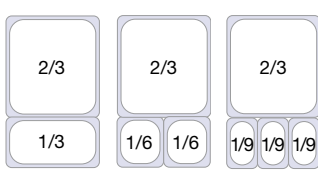
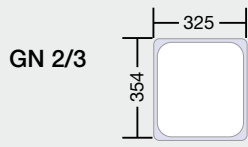
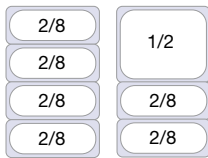
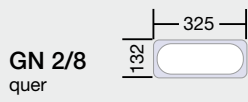
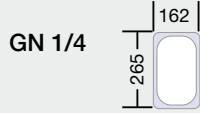
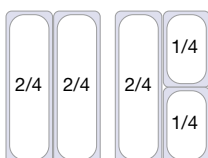
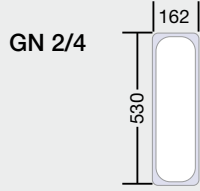
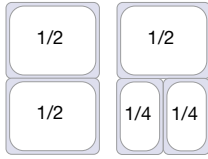
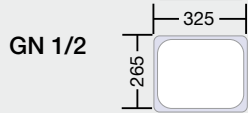
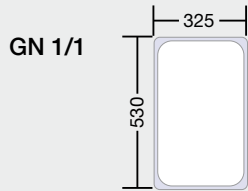
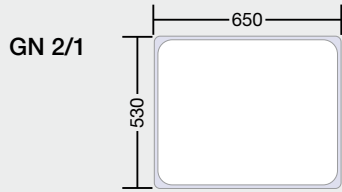
Rost GR 2/1
Edelstahl

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

- Für BLANCO GN-Edelstahl-Behälter in den Größen 1/1 bis 1/6
- Temperaturbeständig von -40 °C bis +180 °C
- Erleichtertes Abheben der Deckel durch Entlüftungsloch (Druckausgleich)
- Rutschhemmende Wirkung der Dichtung auf der Deckeloberseite minimiert die Unfallgefahr beim Stapeln abgedeckelter GN-Behälter

BLANCO GASTRONORM-BEHÄLTER – Maße und ihre Kombinierbarkeit

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631



GN-Tiefen

Detaillierte Angaben zu Inhalten und Füllmengen finden Sie auf Seite 23.

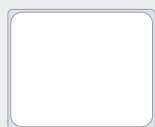


BLANCO GASTRONORM-BEHÄLTER

Edelstahl

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt ¹⁾ (Liter)	Best.-Nr.
--------	------------	----------------------	-------------------	------------------------------	-----------

GN 2/1



GN 2/1-20



GN 2/1-100

2/1 Gastronorm-Behälter

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

GN 1/1



GN 1/1-20



GN 1/1-65



GN 1/1-100

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

GN 1/2



GN 1/2-65



GN 1/2-100

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 23

BLANCO GASTRONORM-BEHÄLTER

Edelstahl

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt ¹⁾ (Liter)	Best.-Nr.
--------	------------	----------------------	-------------------	------------------------------	-----------

GN 2/4



GN 2/4-65



GN 2/4-100

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

GN 1/4



GN 1/4-150



GN 1/4-200

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

GN 2/8



GN 2/8-65

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

GN 2/3



GN 2/3-65



GN 2/3-150

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 23

BLANCO GASTRONORM-BEHÄLTER

Edelstahl

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt ¹⁾ (Liter)	Best.-Nr.
--------	------------	----------------------	-------------------	------------------------------	-----------

GN 1/3



GN 1/3-100



GN 1/3-150

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

GN 1/6



GN 1/6-150



GN 1/6-200

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

GN 1/9



GN 1/9-65

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 23

BLANCO GASTRONORM-BEHÄLTER mit Bügelgriffen

Edelstahl

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt ¹⁾ (Liter)	Best.-Nr.
--------	------------	----------------------	-------------------	------------------------------	-----------

GN-B 1/1



GN-B 1/1-100



GN-B 1/1-150

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

GN-B 1/2



GN-B 1/2-65



GN-B 1/2-150

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

GN-B 2/4



GN-B 2/4-65



GN-B 2/4-100

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

GN-B 1/4



GN-B 1/4-100

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 23

BLANCO GASTRONORM-BEHÄLTER mit Bügelgriffen

Edelstahl

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt ¹⁾ (Liter)	Best.-Nr.
--------	------------	----------------------	-------------------	------------------------------	-----------

GN-B 2/3



GN-B 2/3-200

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



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



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 23

BLANCO GASTRONORM-DECKEL

Edelstahl

GD



GD 1/1

Modell	Best.-Nr.
--------	-----------

Deckel mit Griffmulde

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

GD-L



GD-L 1/1

Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung

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

GDD



GDD 1/1

Deckel mit Formschlusssdichtung

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

GD-F



GD-F 1/1

Deckel ohne Griffmulde

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

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

BLANCO GASTRONORM-DECKEL

Edelstahl

GD-B



GD-B 1/1

Modell	Best.-Nr.
--------	-----------

Deckel mit Griffmulde für Gastronorm-Behälter mit Bügelgriffen

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

GD-BL



GD-BL 1/1

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
------------	---------

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

BLANCO GASTRONORM-BEHÄLTER

Polycarbonat

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt ¹⁾ (Liter)	Best.-Nr.
--------	------------	----------------------	-------------------	------------------------------	-----------

GN-K 1/1



GN-K 1/1-150

1/1 Gastronorm-Behälter

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

GN-K 1/2



GN-K 1/2-200

1/2 Gastronorm-Behälter

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

GN-K 2/4



GN-K 2/4-65

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

GN-K 1/4



GN-K 1/4-150

1/4 Gastronorm-Behälter

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

GN-K 1/3



GN-K 1/3-100

1/3 Gastronorm-Behälter

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

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

¹⁾ Weitere Füllmengenangaben auf Seite 23

BLANCO GASTRONORM-BEHÄLTER

Polycarbonat

Modell	Tiefe (mm)	Außenmaße L x B (mm)	Lichte Weite (mm)	Inhalt ¹⁾ (Liter)	Best.-Nr.
--------	------------	----------------------	-------------------	------------------------------	-----------

GN-K 1/6



GN-K 1/6-150

1/6 Gastronorm-Behälter

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

GN-K 1/9



GN-K 1/9-100

1/9 Gastronorm-Behälter

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

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

¹⁾ Weitere Füllmengenangaben auf Seite 23

BLANCO GASTRONORM-DECKEL

Polycarbonat

Modell	Best.-Nr.
--------	-----------

GD-K



GD-K 1/2

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	551 449
GD-K 1/3	551 448
GD-K 1/6	551 450
GD-K 1/9	551 451

GD-KL



GD-KL 1/1

Deckel mit Griffmulde und Löffelaussparung

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

BLANCO GASTRONORM-BEHÄLTER, gelocht

Edelstahl

GN-P 2/1



GN-P 2/1-65



GN-P 2/1-100

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
GN-P 2/1-150 **	150	650 x 530 mm	625 x 505 mm	43,4 l	1 565 792
GN-P 2/1-200 **	200	650 x 530 mm	625 x 505 mm	57,7 l	1 565 793

GN-P 1/1



GN-P 1/1-20

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 2/3



GN-P 2/3-40



GN-P 2/3-200

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

GN-P 1/3



GN-P 1/3-65



GN-P 1/3-150

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 23

BLANCO GASTRONORM-BLECHE

Edelstahl oder emailliert

BZG



BZG 2/1-65



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 2/1-40	40	650 x 530 mm	623 x 503 mm	11,0 l	550 626
BZG 2/1-65	65	650 x 530 mm	623 x 503 mm	17,6 l	550 627
BZG 1/1-20	20	530 x 325 mm	501 x 296 mm	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

BZG-G



BZG-G 2/1-20

GN-Bleche mit glattem Rand, speziell gegläht, Edelstahl

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

GNE



GNE 2/1-20



GNE 1/1-40



GNE 2/3-65

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

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

¹⁾ Weitere Füllmengenangaben auf Seite 23

BLANCO GASTRONORM-KOCHEINSÄTZE, gelocht

Edelstahl

G-KEN 1/1



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

G-KEN 1/2



G-KEN 1/2-60

1/2 Gastronorm-Kocheinsätze, gelocht

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

G-KEN G 1/1



1/1 Gastronorm-Kocheinsätze, gelocht, mit Klappgriffen

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

G-KEN G 1/2



1/2 Gastronorm-Kocheinsätze, gelocht, mit Klappgriffen

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

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631

* nur Bodenlochung

** Boden- und Seitenwandlochung







*** Boden-, Eck- und Seitenwandlochung

¹⁾ Weitere Füllmengenangaben auf Seite 23

Artikel	Modell	Bezeichnung	Maße	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, Polycarbonat gelocht, Lochung: ø 10 mm Temperaturbereich von -40 °C bis +100 °C	470 x 265 x 15 mm	551 457
	G-KELB 1/2		265 x 205 x 15 mm	551 458
	G-KELB 1/3		265 x 116 x 15 mm	551 459
	G-KELB 1/6		111 x 97 x 15 mm	551 460
 GR 2/1	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
 GRR 2/1	GRR 2/1	Rost rilsanbeschichtet	650 mm x 530 mm	550 268
	GRR 1/1		530 mm x 325 mm	550 269

Füllmengen in der Praxis

GN-Edelstahl

Tiefe (mm)	40	55	65	100	150	200
GN-Maß						
GN 2/1	5,7	11	-	13,1	18,4	23,3
GN 1/1	2,7	5,1	4,7	7,2	6	8,5
GN 1/2	1,2	2,3	2,1	3,2	2,7	3,8
GN 2/4	1,2	2,3	-	2,7	4	4,8
GN 1/4	-	-	-	1,2	1,7	2,2
GN 2/8	-	-	-	1,2	1,7	2
GN 2/3	1,7	3,3	-	3,8	5,4	6,8
GN 1/3	0,7	1,4	1,3	2	1,7	2,4
GN 1/6	-	-	0,7	1	1,3	1,6
GN 1/9	-	-	-	0,4	0,6	0,7







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-Polycarbonat

Tiefe (mm)	65	100	150	200
GN-Maß				
GN 1/1	5,1	7,3	9,6	11,8
GN 1/2	2,2	3,3	4,2	5,2
GN 2/4	2,3	3,4	4,2	5,3
GN 1/4	1	1,5	1,8	2,3
GN 1/3	1,4	2	2,5	3,2
GN 1/6	0,6	0,9	1,1	1,3
GN 1/9	0,3	0,5	0,6	0,8

GN-Kocheinsätze

Tiefe (mm)	50	60	95	145	195
GN-Maß					
GN 1/1	4,6	7	5,3	8	10
GN 1/2	-	-	2,4	3,5	4,4
GN 2/4	-	-	-	-	-
GN 1/4	-	-	-	-	-
GN 1/3	-	-	-	-	-
GN 1/6	-	-	-	-	-
GN 1/9	-	-	-	-	-

Alle Inhaltsangaben in Litern

Dreifach marktorientiert, einfach gut.

Die BLANCO CS GmbH + Co KG konzentriert sich mit ihren drei Geschäftseinheiten Catering Systeme, Medical Care Systeme und Industrial Components auf die Bedürfnisse professioneller Zielgruppen.

Für Großküche und Gemeinschaftsverpflegung, für Kliniken und Praxen sowie für Kunden aus der Industrie entwickeln, produzieren und vermarkten wir hochwertige Produkte, die in vielen Bereichen führend sind.

Qualität nach Art des Hauses.

Der Bereich Catering Systeme setzt mit innovativen Entwicklungen, bewährter Produktqualität und hervorragendem Service seit vielen Jahren Maßstäbe in der Gemeinschaftsverpflegung.

Das Ergebnis sind sinnvolle Lösungen, die ein effizientes und qualitätsbewusstes Küchen- und Verpflegungsmanagement ermöglichen.

Bei BLANCO CS stehen Sie im Mittelpunkt.

BLANCO CS wurde in allen Geschäftsbereichen nach DIN EN ISO 9001:2000 zertifiziert und garantiert Ihnen ein Höchstmaß an Zuverlässigkeit und Kundenorientierung.

Unser Team berät Sie gerne:

BLANCO CS GmbH + Co KG
Catering Systeme
Postfach 13 10
75033 Oberderdingen
Telefon 07045 44-81900
Telefax 07045 44-81212
Internet www.blanco.de
E-Mail cs@blanco.de

BLANCO