

# Linea Gastronorm inox

**Art. 102**

Gastronorm sovrapponibile inox 18/10 - *Inox 18/10 stackable Gastronorm* - Gastronorm superposable



**mod. 1/1**

mm. 530x325

h. 20

h. 40

h. 65

h. 100

h. 150

h. 200



**mod. 1/2**

mm. 325x265

h. 20

h. 40

h. 65

h. 100

h. 150

h. 200



**mod. 1/3**

mm. 325x176

h. 20

h. 40

h. 65

h. 100

h. 150

h. 200



**mod. 1/4**

mm. 265x162

h. 20

h. 40

h. 65

h. 100

h. 150

h. 200



**mod. 1/6**

mm. 176x162

h. 20

h. 40

h. 65

h. 100

h. 150

h. 200



**mod. 1/9**

mm. 177x108

h. 65

h. 100



**mod. 2/1**

mm. 650x530

h. 20

h. 40

h. 65

h. 100

h. 150

h. 200



**mod. 2/3**

mm. 352x325

h. 20

h. 40

h. 65

h. 100

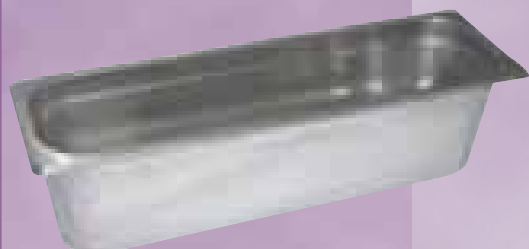
h. 150

h. 200

# Linea Gastronorm inox

## Art. 102

Gastronorm sovrapponibile inox 18/10 - *Inox 18/10 stackable Gastronorm* - Gastronorm superposable



### mod. 2/4

mm. 530x163

h. 20

h. 40

h. 65

h. 100

h. 150



### mod. 2/8

mm. 325x132

h. 20

h. 40

h. 65

h. 100

h. 150



## Art. 102/A

Coperchi normali

*Normal covers*

Couvercles normaux

mod. 1/1 mm. 530x325

mod. 1/2 mm. 325x265

mod. 1/3 mm. 325x176

mod. 1/4 mm. 265x162

mod. 1/6 mm. 176x162

mod. 1/9 mm. 177x108

mod. 2/3 mm. 352x325

mod. 2/4 mm. 530x163

mod. 2/8 mm. 325x132



## Art. 102/B

Coperchi a tenuta

*Sealing covers*

Couvercles etanches

mod. 1/1 mm. 530x325

mod. 1/2 mm. 325x265

mod. 1/3 mm. 325x176

mod. 1/4 mm. 265x162

mod. 1/6 mm. 176x162

mod. 2/3 mm. 352x325



## Art. 102/C

Griglie

*Grills*

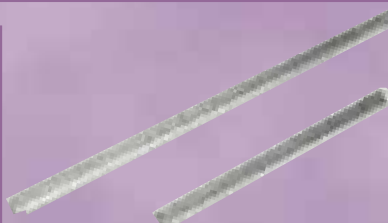
Grilles

mod. 1/1

mod. 1/2

mod. 2/1

mod. 2/3



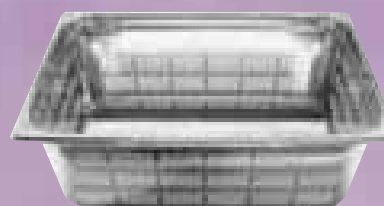
## SEP 1/1

## SEP 1/2

Separatori

*Separators*

Séparateurs



## Art. 103

Forate

*Perforated containers*

Récipients perforés

mod. 1/1 mm. 530x325 h. 20\*-40\*-65\*-65°-100°-150°-200°

mod. 1/2 mm. 325x265 h. 20\*-40\*-65\*-100°-150°-200°

mod. 1/3 mm. 325x176 h. 40\*-65\*-100°-150°-200°

mod. 1/4 mm. 265x162 h. 65\*-100°-150°-200°

mod. 1/6 mm. 176x162 h. 65\*-100°-150°-200°

mod. 2/1 mm. 650x530 h. 20\*-40\*-65\*-100°-150°-200°

mod. 2/3 mm. 325x325 h. 20\*-40\*-65\*-100°-150°-200°

\* forate sul fondo / perforated at the bottom of the containers / perforés sur le fond  
 ° forate sul fondo e sulle pareti / perforated at the bottom and on the the walls / perforés sur le fond et sur les parois

Forate a incasso - *Recessing perforated containers*

Récipients perforés à encastrer

mod. 1/1 mm. 530x325 h. 40-65-100-150-200



## Art. 104

Teglie a bordo piano

*Flat board pans*

Plats avec bord plat

h. 20-40-65

mod. 1/1 mm. 530x325

mod. 1/2 mm. 325x265

mod. 1/3 mm. 325x176

mod. 2/1 mm. 650x530

mod. 2/3 mm. 325x325

# Linea Gastronorm inox

## Art. 102E

Gastronorm alternativa - *Alternative Gastronorm* -  
Gastronorm alternative

**SISTEMA COTTURA**  
**COOKING SYSTEM**  
**SYSTÈME CUISSON**



### mod. 1/1

mm. 530x325

h. 150E

h. 200E

### mod. 1/2

mm. 325x265

h. 150E

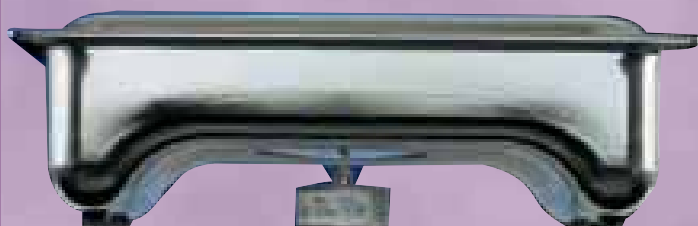
### mod. 1/3

mm. 325x176

h. 150E



Versione ceri  
Tall wax candle  
Version cieres  
Mod. 1/1 H. 80 -115 - 165



## Art. 102D

Maniglie fisse interne  
orizzontali

Maniglie fisse verticali

Maniglie snodate

Maniglie rientranti

Maniglie rientranti  
economiche

Horizontal inside fixed  
handles

Vertical fixed handles

Articulated handles

Recessing handles

Economic recessing  
handles

Poignées fixes internes  
horizontales

Poignées fixes verticales

Poignées articulées

Poignées rentrantes

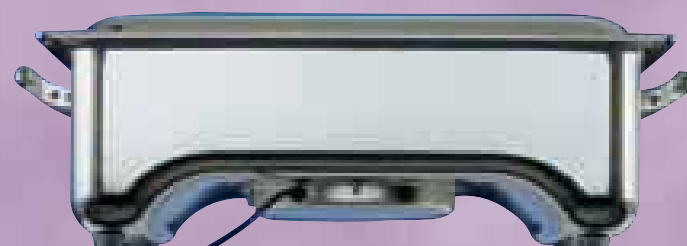
Poignées rentrantes  
économiques



Versione triplo fondo  
Triple bottom version  
Version triple fond  
Mod. 1/1 H. 80 -115 - 165



Versione resistenza  
Resistance version  
Version resistance  
Mod. 1/1 H. 80 -115 - 165



## Art. 102SM

spacco maniglie e/o  
mestolo per coperchi inox  
normali e a tenuta.

*Fissure for handles and/or  
ladle for normal inox covers  
and sealing covers.*

Fissure pour poignées et/ou  
louche pour couvercles en  
inox normaux et  
couvercles étanches

