

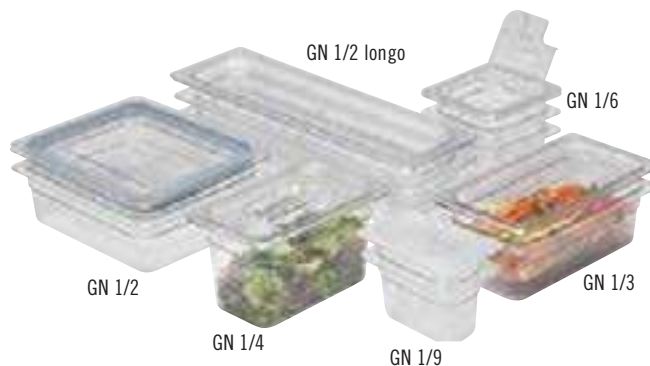
RECIPIENTES DE POLICARBONATO PARA ALIMENTOS



Um único utensílio para armazenar, transportar e servir. Os recipientes para alimentos policarbonato são feitos de policarbonato durável que não quebram, não amassam nem riscam. Projectados precisamente de acordo com as especificações da norma Gastronorm GN, com um fundo de raio largo para reduzir o desperdício de alimentos. Pela metade do custo do aço inoxidável, os recipientes de Policarbonato mantêm o conteúdo numa temperatura tão baixa quanto os recipientes de metal, com menos condensação. Os recipientes encaixam precisamente, sem prender nem pegar.

Não se recomendam os recipientes GN de policarbonato para buffets quentes ou para a utilização no microondas. Consulte a secção H-Pan™ para ver estas aplicações de alto calor.

A Panela Escorredora está coberta pela Patente dos EUA D 528,376 S.



O flange uniforme de 1,27 cm assegura um encaixe perfeito em mesas de preparação e bares de alimentos.

O policarbonato praticamente inquebrável policarbonato suporta temperaturas de -40° a 99°C.

Possui graduações moldadas, nos sistemas standard e métrico, para uma fácil gestão do stock.



Não causa reacção com os alimentos; minimiza reacções químicas ou ácidas potencialmente perigosas.

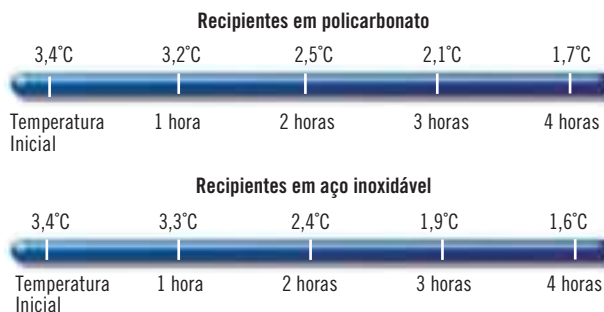
A superfície interior lisa não aderente aumenta os resultados e promove uma limpeza fácil.



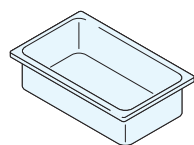
Os fundos texturizados resistem a arranhões.

Teste frio

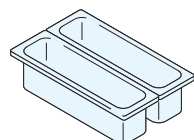
Os testes comprovam que os recipientes para alimentos de policarbonato mantêm os produtos numa temperatura tão baixa quanto os de aço inoxidável. O aço inoxidável pode parecer mais frio ao toque, mas como demonstram estes resultados, os recipientes de alimentos de policarbonato mantêm a mesma temperatura que os de aço, pelo mesmo tempo.



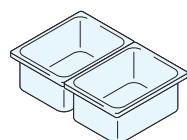
TAMANHOS E INFORMAÇÕES PARA PEDIDOS



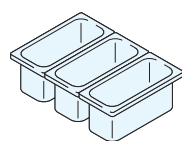
CÓDIGO DO CONFIGURAÇÃO	PROFUNDIDADE RECIPIENTE	DO RECIPIENTE	CAPACIDADE APROXIMADA
GN 1/1 32,5 x 53 cm	12CW	6,5 cm	8,5 L
	14CW	10 cm	13,0 L
	16CW	15 cm	19,5 L
	18CW	20 cm	25,6 L
	10CWD	Com drenagem	—



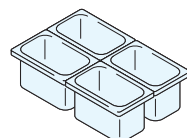
GN 1/2 longo 16,2 x 53 cm	22LPCW	6,5 cm	3 L
	24LPCW	10 cm	5 L
	20LPCWD	Com drenagem	—



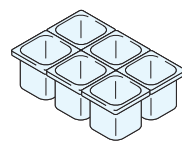
GN 1/2 26,5 x 32,5 cm	22CW	6,5 cm	3,9 L
	24CW	10 cm	5,9 L
	26CW	15 cm	8,9 L
	28CW	20 cm	11,7 L
	20CWD	Com drenagem	—



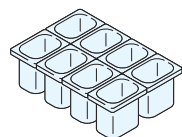
GN 1/3 17,6 x 32,5 cm	32CW	6,5 cm	2,4 L
	34CW	10 cm	3,6 L
	36CW	15 cm	5,3 L
	38CW	20 cm	6,9 L
	30CWD	Com drenagem	—



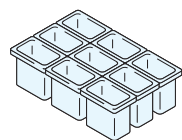
GN 1/4 16,2 x 26,5 cm	42CW	6,5 cm	1,7 L
	44CW	10 cm	2,5 L
	46CW	15 cm	3,7 L
	40CWD	Com drenagem	—



GN 1/6 16,2 x 17,6 cm	62CW	6,5 cm	1 L
	64CW	10 cm	1,5 L
	66CW	15 cm	2,2 L
	60CWD	Com drenagem	—



GN 1/8 16,12 x 13,17 cm	82CW	6,5 cm	0,7 L
	84CW	10 cm	1,0 L
	86CW	15 cm	1,5 L
	80CWD	Com drenagem	—



GN 1/9 10,8 x 17,6 cm	92CW	6,5 cm	0,57 L
	94CW	10 cm	0,85 L
	90CWD	Com drenagem	—

Cores: Transparente (135), Branco (148), Preto (110). 18CW e 28CW disponíveis somente em Transparente (135).

Cor da gaveta de drenagem: Transparente (135).

.....
Todos os recipientes Gastronorm são fabricados com materiais aprovados pela FDA. Todos os recipientes Gastronorm são projectados de acordo com a norma CEN Gastronorm EN631-1.

.....
Apenas as áreas que não têm contacto com os alimentos podem ser personalizadas. Consulte a secção de personalização para obter informações, pedidos e preços.



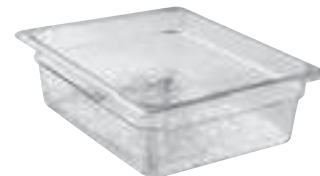
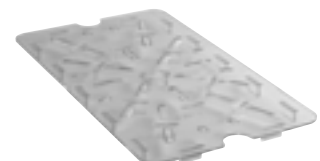
2
PROPOR-
CIONAL

CORES E PRODUTOS EM ARMAZÉM C.E.L.

10CWD, 18CW, 20CWD, 28CW, 30CWD, 40CWD, 60CWD, 82CW, 84CW, 86CW, 80CWD, 92CW: (135)
12CW, 14CW, 16CW, 22LPCW, 24LPCW, 22CW, 24CW, 26CW, 32CW, 42CW, 44CW, 46CW, 62CW, 94CW: (135), (110)
36CW, 64CW, 66CW: (135), (110), (148)
34CW, 38CW: (135), (148)

Fundo perfurado em Policarbonato

- Apoia os produtos e promove a drenagem.
- Disponível para encaixe com todos os tamanhos de recipientes.



Quantidade por caixa, para todos os modelos acima mencionados: 6.
As tampas estão relacionadas na próxima página.
Veja na próxima página os escorredores.

RECIPIENTES COM ESCORREDOR DE POLICARBONATO



- Enxágue, drene e armazene tudo num único recipiente.
- Os líquidos drenam com facilidade para o recipiente de alimentos em baixo, o que proporciona mais qualidade dos alimentos e menos manuseio.
- Basta retirar os escorredores do recipiente para alimentos para deitar fora os líquidos de forma segura e rápida.
- Ideal para produtos preparados, para o armazenamento de frutos do mar em gelo, e para descongelar e armazenar carnes e aves.
- As tampas planas, as tampas com asa e as tampas entalhadas com asa polycarbonato encaixam em recipientes com escorredores.

Os recipientes com escorredor estão cobertos pela Patente dos EUA D 569,169 S.



PROPOR-CIONAL



13CLRCW

CORES E PRODUTOS EM ARMAZÉM C.E.L.

13CLRCW, 15CLRCW, 23CLRCW, 25CLRCW, 33CLRCW, 63CLRCW: (135)



Enxaguar



Drenar



Armazenar

CONFIGURAÇÕES	CÓDIGO DO RECIPIENTE	PROFUNDIDADE DO ESCORREDOR	ENCAIXA NA PROFUNDIDADE DO RECIPIENTE DE POLICARBONATO*
GN 1/1 32,5 x 53 cm	13CLRCW	7,6 cm	10 cm
	15CLRCW	12,7 cm	15 cm
GN 1/2 26,5 x 32,5 cm	23CLRCW	7,6 cm	10 cm
	25CLRCW	12,7 cm	15 cm
GN 1/3 17,6 x 32,5 cm	33CLRCW	7,6 cm	10 cm
	35CLRCW	12,7 cm	15 cm
GN 1/6 16,2 x 17,6 cm	63CLRCW	7,6 cm	10 cm
	65CLRCW	12,7 cm	15 cm



Quantidade por caixa para todos os recipientes: 6. Tampas relacionadas na próxima página. *Encaixa nesta profundidade de recipiente e em profundidades maiores.

TAMPAS EM POLICARBONATO – TAMANHOS E INFORMAÇÕES PARA PEDIDOS

Tampa plana

Disponível para todos os tamanhos de recipientes.



Tampa com pega

Uma pega com fundo moldado dá mais segurança ao pegar na tampa. A tampa preta ajuda a bloquear a luz, reduzindo a descoloração de carnes e queijos e ajudando a mantê-los frescos.



Tampa com ranhura e pega

Fácil acesso para conchas ou colheres.



Tampa económica

Concebidas exclusivamente para encaixar em Recipientes de polycarbonato, as nossas novas Tampas Transparentes possuem uma vedação no interior, impedindo derramamentos e maximizando a frescura.



FlipLid®

Abra a tampa para cima para ter acesso fácil ao conteúdo. Os alimentos podem ser guardados sem se secarem, o que aumenta os rendimentos. Reduz os pontos de contaminação involuntária.



FlipLid ranhurada

A tampa com dobradiça ranhurada tem uma abertura que permite deixar a colher em contacto com os alimentos, mesmo com a tampa colocada.



GripLid®

O vedante de poliuretano moldado na tampa prende-se à lateral da vasilha para alimentos, reduzindo assim os derramamentos. O recipiente auto-contido reduz os pontos de contaminação involuntária, de acordo com as Directrizes da HACCP.



CONFIGURAÇÃO	CÓDIGO DE TAMPAS	DESCRIÇÃO
GN 1/1 32,5 x 53 cm	10CWC	Tampas planas
	10CWCH	Tampas com pega
	10CWCHN	Tampas com ranhura e pega
	10CWGL	GripLid
	10PPCWSC	Tampas económicas
GN 1/2 longo 16,2 x 53 cm	20LPCWC	Tampas planas
GN 1/2 26,5 x 32,5 cm	20CWC	Tampas planas
	20CWCH	Tampas com pega
	20CWCHN	Tampas com ranhura e pega
	20CWL	FlipLid
	20CWLN	FlipLid com ranhura e pega
	20CWGL	GripLid
	20PPCWSC	Tampas económicas
GN 1/3 17,6 x 32,5 cm	30CWC	Tampas planas
	30CWCH	Tampas com pega
	30CWCHN	Tampas com ranhura e pega
	30CWL	FlipLid
	30CWLN	FlipLid com ranhura e pega
	30CWGL	GripLid
	30PPCWSC	Tampas económicas
GN 1/4 16,2 x 26,5 cm	40CWC	Tampas planas
	40CWCH	Tampas com pega
	40CWCHN	Tampas com ranhura e pega
	40PPCWSC	Tampas económicas
GN 1/6 16,2 x 17,6 cm	60CWC	Tampas planas
	60CWCH	Tampas com pega
	60CWCHN	Tampas com ranhura e pega
	60CWL	FlipLid
	60CWLN	FlipLid com ranhura e pega
	60CWGL	GripLid
	60PPCWSC	Tampas económicas
GN 1/8 16,12 x 13,17 cm	80CWC	Tampas planas
	80CWCH	Tampas com pega
	80CWCHN	Tampas com ranhura e pega
	80PPCWSC	Tampas económicas
GN 1/9 10,8 x 17,6 cm	90CWC	Tampas planas
	90CWCN	Tampa plana com ranhura
	90PPCWSC	Tampas económicas

Quantidade por caixa para todas as tampas: 6

Cor: Transparente (135).
Cor da tampa económica: Azul Translúcido (438).
Cor da tampa com pega: Transparente (135), Preto (101).

FlipLids estão cobertas sob a patente americana Des.420,849, 422,838 & 427,012. As GripLids estão cobertas pela Patente dos EUA D 446,076 e pela Patente Utilitária 6,273,288 B1.

CORES E PRODUTOS EM ARMAZÉM C.E.L.

10PPCWSC, 20PPCWSC, 30PPCWSC, 40PPCWSC, 60PPCWSC, 80PPCWSC, 90PPCWSC: (438)
 10CWC, 10CWCH, 10CWCHN, 10CWGL, 20LPCWC, 20CWC, 20CWCH, 20CWCHN, 20CWGL, 20CWLN,
 30CWC, 30CWCH, 30CWCHN, 30CWLN, 30CWGL, 40CWC, 40CWCH, 60CWC, 60CWCH, 60CWCHN,
 60CWLN, 60CWGL, 80CWC, 80CWCH, 90CWC: (135)

Apenas as áreas que não têm contacto com os alimentos podem ser personalizados. Consulte a secção de personalização para obter informações, pedidos e preços.

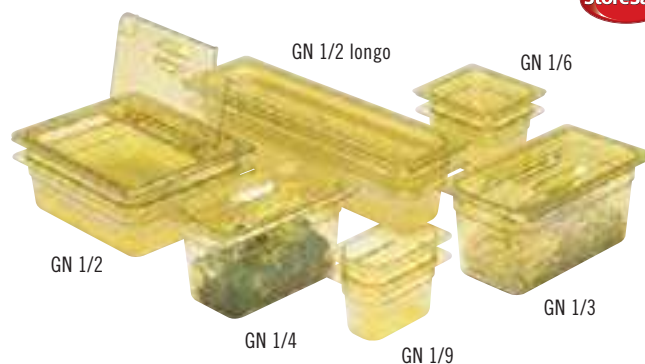


H-PANS™ GASTRONORM PARA ALTAS TEMPERATURAS

Reduza o manuseio e corte custos com um recipiente que pode passar da preparação para o refrigerador, para o forno ou para o buffet quente. As H-Pans foram projectadas exactamente de acordo com as especificações da norma Gastronorm. Ao contrário dos recipientes de metal, as H-Pans podem ser utilizadas com segurança em qualquer forno microondas. Ideal também para carrinhos aquecidos, mesas de vapor e pratos com aquecimento. As H-Pans têm marcações de graduação, tanto standard como métricas, a fim de facilitar a gestão do stock.

Cores: Âmbar (150), Preto (110).

As H-Pans são feitas de materiais aprovados pela FDA e foram projectadas de acordo com o Standard Gastronorm CEN EN 631-1. A cor âmbar pode variar.



O flange uniforme de 1,27 cm assegura um encaixe perfeito em mesas de preparação e bares de alimentos.

Ótimo para congelamento rápida, confecção e regeneração.

Os recipientes encaixam precisamente, sem prender nem pegar.

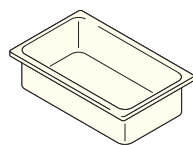


A superfície interior lisa não aderente aumenta os resultados e promove uma limpeza fácil.

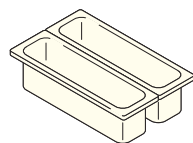
Feito de materiais aprovados pela FDA que suportam temperaturas extremas, de -40° a 149°C.



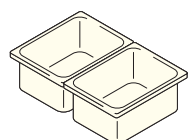
TAMANHOS E INFORMAÇÕES PARA PEDIDOS



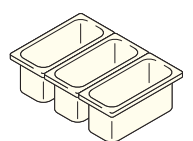
CONFIGURAÇÕES	CÓDIGO DE RECIPIENTE	PROFUNDIDADE RECIPIENTE	CAPACIDADE APROXIMADA
GN 1/1 32,5 x 53 cm	12HP	6,5 cm	8,5 L
	14HP	10 cm	13,0 L
	16HP	15 cm	19,5 L
	10HPD	Fundo perfurado para drenagem	



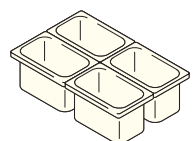
GN 1/2 longo 16,2 x 53 cm	22LPHP	6,5 cm	3 L
	24LPHP	10 cm	5 L
	20LPHPD	Fundo perfurado para drenagem	



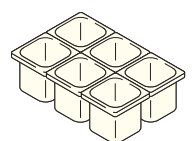
GN 1/2 26,5 x 32,5 cm	22HP	6,5 cm	3,9 L
	24HP	10 cm	5,9 L
	26HP	15 cm	8,9 L
	20HPD	Fundo perfurado para drenagem	



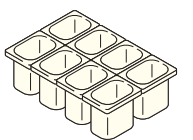
GN 1/3 17,6 x 32,5 cm	32HP	6,5 cm	2,4 L
	34HP	10 cm	3,6 L
	36HP	15 cm	5,3 L
	30HPD	Fundo perfurado para drenagem	



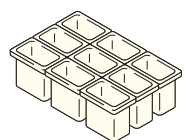
GN 1/4 16,2 x 26,5 cm	42HP	6,5 cm	1,7 L
	44HP	10 cm	2,5 L
	46HP	15 cm	3,7 L
	40HPD	Fundo perfurado para drenagem	



GN 1/6 16,2 x 17,6 cm	62HP	6,5 cm	1 L
	64HP	10 cm	1,5 L
	66HP	15 cm	2,2 L
	60HPD	Fundo perfurado para drenagem	



GN 1/8 16,12 x 13,17 cm	82HP	6,5 cm	0,7 L
	84HP	10 cm	1,0 L
	86HP	15 cm	1,5 L
	80HPD	Fundo perfurado para drenagem	



GN 1/9 10,8 x 17,6 cm	92HP	6,5 cm	0,57 L
	94HP	10 cm	0,85 L
	90HPD	Fundo perfurado para drenagem	

Quantidade por caixa: 6 As tampas estão relacionadas na próxima página.

Cores: Âmbar (150), Preto (110).
Cor de escorredores: Âmbar (150).
Cor do fundo de drenagem: Âmbar (150).

.....
Todos os recipientes GN H-Pan são fabricados com materiais aprovados pela FDA. Todos os recipientes GN H-Pan são projectados de acordo com a norma CEN Gastronorm EN631-1.
A cor âmbar pode variar.

.....
Apenas as áreas que não têm Contacto com os alimentos podem ser personalizadas. Consulte a secção de personalização para obter informações, pedidos e preços.



Gaveta com drenagem

- Apóia o produto e promove a drenagem.
- Disponível para encaixe com todos os tamanhos de recipiente.



86HP

Veja na próxima página os escorredores.

CORES E PRODUTOS EM ARMAZÉM C.E.L.

14HP, 16HP, 30HPD, 44HP, 60HPD, 62HP, 64HP, 84HP, 86HP: (150)
22LPHP, 24LPHP: (110)
12HP, 22HP, 24HP, 26HP, 34HP, 36HP, 66HP: (110), (150)

RECIPIENTES COM ESCORREDORES H-PAN™

- Os escorredores drenam líquidos e gordura dos alimentos quentes, aumentando a sua qualidade.
- Ideal para a utilização em microondas, mesas quentes e buffets.
- Reduz a necessidade de manuseio e melhora a segurança dos alimentos.
- As tampas planas, as tampas com asa e as tampas entalhadas com asa H-Pan encaixam em recipientes com escorredores.



Cozinhar a vapor



Manter os alimentos quentes



Drenar

CONFIGURAÇÕES	CÓDIGO DO RECIPIENTE	PROFUNDIDADE DO ESCORREDOR	ENCAIXA NA PROF. DO H-PAN RECIPIENTE*
GN 1/1 32,5 x 53 cm	13CLRHP	7,6 cm	10 cm
	15CLRHP	12,7 cm	15 cm
GN 1/2 26,5 x 32,5 cm	23CLRHP	7,6 cm	10 cm
	25CLRHP	12,7 cm	15 cm
GN 1/3 17,6 x 32,5 cm	33CLRHP	7,6 cm	10 cm
	35CLRHP	12,7 cm	15 cm
GN 1/6 16,2 x 17,6 cm	63CLRHP	7,6 cm	10 cm
	65CLRHP	12,7 cm	15 cm

Quantidade por caixa para todos os recipientes: 6 Tampas relacionadas na próxima página. *Encaixa nesta profundidade de recipiente e em profundidades maiores.



H-Pan com pegas

- Recipiente para alimentos de tamanho grande e 6,5 cm de profundidade, com pegas, encaixa nos recipientes de armazenagem quente de todos os principais fabricantes.
- As duas pegas permitem que os empregados peguem no recipiente de qualquer um dos lados da unidade, para um manuseio seguro.

- A tampa plana, a tampa com pega e a tampa ranhurada com pega encaixam no recipiente.



CONFIGURAÇÕES	CÓDIGO DE RECIPIENTE	PROFUNDIDADE RECIPIENTE	CAPACIDADE APROXIMADA
GN 1/1 32,5 x 53 cm	12HPH	6,5 cm	8,42 L

Quantidade por caixa: 6
As tampas estão relacionadas na próxima página.

H-PANS™ TAMPAS TAMANHOS E INFORMAÇÕES PARA PEDIDOS

Tampa plana

Disponível em todos os tamanhos de recipientes.

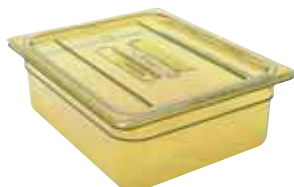


CONFIGURAÇÃO	CÓDIGO DE TAMPAS	DESCRIÇÃO
GN 1/1 32,5 x 53 cm	10HPC	Tampas planas
	10HPCH	Tampas com pega
	10HPCHN	Tampas com ranhura e pega
	10CWGL	GripLid

GN 1/2 longo 16,2 x 53 cm	20LPHPC	Tampas planas
------------------------------	---------	---------------

Tampa com pega

Levantamento fácil, com pegadas fundas moldadas para se segurar firmemente.



GN 1/2 26,5 x 32,5 cm	20HPC	Tampas planas
	20HPCH	Tampas com pega
	20HPCHN	Tampas com ranhura e pega
	20CWGL	GripLid
	20HPL	FlipLid
	20HPLN	FlipLid com ranhura e pega

Tampa com ranhura

Fácil acesso para conchas ou colheres.



GN 1/3 17,6 x 32,5 cm	30HPC	Tampas planas
	30HPCH	Tampas com pega
	30HPCHN	Tampas com ranhura e pega
	30CWGL	GripLid
	30HPL	FlipLid
	30HPLN	FlipLid com ranhura e pega

Tampa com dobradiças FlipLid®

O alimento pode ser manuseado sem se secar, aumentando o rendimento.



GN 1/4 16,2 x 26,5 cm	40HPC	Tampas planas
	40HPCH	Tampas com pega
	40HPCHN	Tampas com ranhura e pega

GN 1/6 16,2 x 17,6 cm	60HPC	Tampas planas
	60HPCH	Tampas com pega
	60HPCHN	Tampas com ranhura e pega
	60CWGL	GripLid
	60HPL	FlipLid
	60HPLN	FlipLid com ranhura e pega

GN 1/8 16,12 x 13,17 cm	80HPC	Tampas planas
	80HPCH	Tampas com pega
	80CHPCHN	Tampas com ranhura e pega

GN 1/9 10,8 x 17,6 cm	90HPC	Tampas planas
--------------------------	-------	---------------

Quantidade por caixa para todas as tampas: 6

Tampa com dobradiças FlipLid® ranhurada

Abre para cima para facilitar acesso ao conteúdo.



Cor: Âmbar (150).
Cor da GripLid: Transparente (135).
A cor âmbar pode variar.

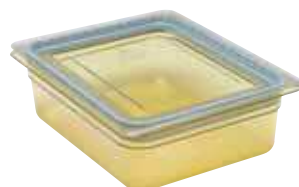
As FlipLids são cobertas pelas patentes dos EUA D 420,849, D 422,838, D 427,012 e D 6,273,288 B1.

Apenas as áreas que não têm contacto com os alimentos podem ser Personalizadas. Consulte a secção de personalização para obter informações, pedidos e preços.



GripLid®

A gaveta moldada de poliuretano na tampa “agarra” a lateral do recipiente de alimentos, o que reduz vazamentos e os pontos de contaminação cruzada.



CORES E PRODUTOS EM ARMAZÉM C.E.L.

10HPCH, 20HPC, 20HPCH, 80HPCH, 30HPC, 30HPCHN, 60HPCH, 60HPCHN: (150)
10CWGL, 20CWGL, 30CWGL, 60CWGL: (135)