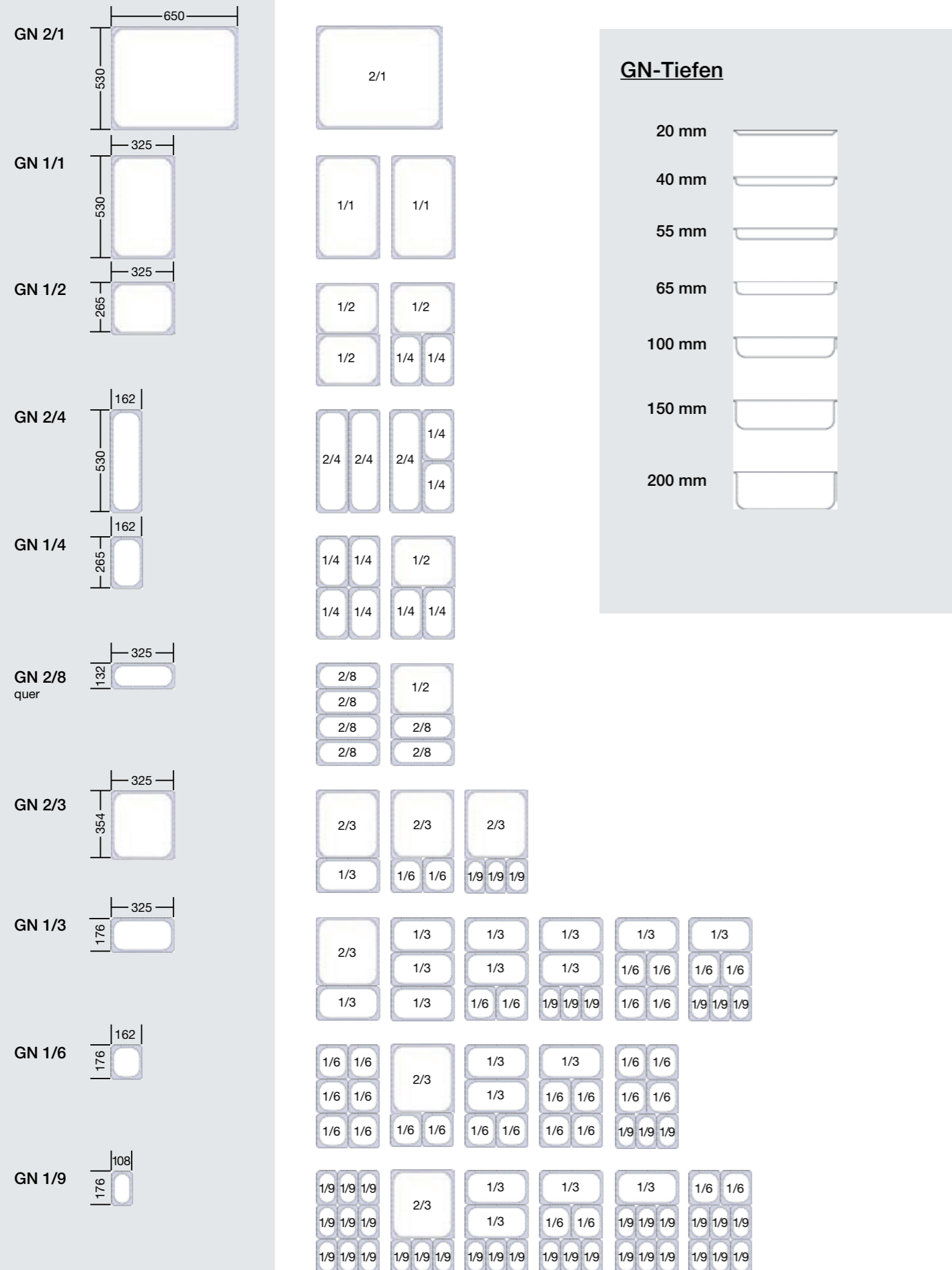


BLANCO GASTRONORM-BEHÄLTER – Maße und ihre Kombinierbarkeit

Alle Gastronorm-Behälter entsprechen der europäischen Norm EN 631



Füllmengen in der Praxis

Alle Inhaltsangaben in Litern

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	-	-	-	-	-