



CONTAINERS WITHOUT LID

CUBETAS SIN TAPA

- Easy to clean**
Fácil limpieza 
- GASTRONORM** 
- Ergonomics**
Ergonomía 
- Optimum shape**
Óptima geometría 
- Nestable**
Encajable 



Containers without lids for use in handling processes. They are made of polyethylene which is highly resistant to impacts and has an optimal behaviour at low temperatures. The extra thickness of the containers makes them highly robust and endows them with excellent mechanical behaviour.

It is recommended that food should be thawed without its original packaging; place food in these containers to speed up the thawing process. To avoid cross-contamination of exudates during thawing, our drain tray should be used to ensure that liquids are kept separate from the thawing food.

In food thawing processes, the drain tray used must be high enough to adapt to the bottom of the container and to keep the exudate separate from the food itself, as this exudate contains moisture and nutrients which encourage the growth of bacteria that deteriorate food.

Las cubetas sin tapa para los procesos de

Compliance with all European regulations on materials and objects intended for food contact.

Manipulación, están fabricado en Polietileno, por tener buena resistencia al impacto, y óptimo comportamiento a bajas temperaturas. Su gran espesor de pieza les proporciona robustez y un buen comportamiento mecánico.

Se recomienda evitar descongelar sin embalaje original y colocando el alimento en cubetas para favorecer una descongelación más rápida. Para evitar la contaminación cruzada del exudado que se desprende en la descongelación se recomienda la utilización de rejillas a través de la cual se separa el líquido del propio alimento. En los procesos de descongelación de alimentos, deben colocarse rejillas de altura idónea que se adaptan a las dimensiones del fondo del contenedor y que separen el exudado del propio alimento, ya que este exudado contiene humedad y nutrientes que favorecen la aparición de bacterias que deterioran el alimento.

Cumplimiento de todas las normativas europeas sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.



GN CONTAINERS / CUBETAS GN

256	GN
241	GN
256	GN



Item	Cap	GN	h
282	9.5qt	GN 1/1	2 1/2"
283	13.7qt	20 1/2"x12 3/4"	4"

Item	GN	h
256	GN 1/1	3/4"

DEEP CONTAINERS / CUBETAS HONDAS



Item	Cap	in.	h
1170	26.4qt	20 1/2"x15 1/2"	5 1/2"
1171	36.9qt	20 1/2"x15 1/2"	8 3/4"
1134	21.1qt	17 1/2"x13 3/4"	6 1/4"

Item	in.	h
1178	17"x13 3/4"	1/2"
1182	14 1/2"x11 1/2"	1/2"

FLAT CONTAINERS / CUBETAS PLANAS



Item	Cap	in.	h
1129	2.1qt	11 1/2"x8 1/2"	2 3/4"
1130	3.1qt	13 1/2"x9 1/2"	3"
1131	5.2qt	17 1/2"x11 1/2"	3 1/4"
1132	8.4qt	19 1/2"x13 1/2"	3 1/4"
1133	10.5qt	21 1/2"x15 1/2"	3 1/4"

Item	in.	h
1179	14 1/2"x8 1/2"	1/2"
1180	16 1/2"x10 1/2"	1/2"

Optimum shape: Design and height that allow correct evacuation of exudate. They comply with the hygiene-health regulations that recommend preventing contact between the food and the exudate.

Rounded edges: Special design that avoids the accumulation of food remains; easier to clean.

GastroNorm sizes: Products designed and manufactured in accordance with the sizes and specifications established in EN 631-1 standard.

Ergonomics: Their ergonomic edges make handling easier. The deep containers have side handles.

Óptima geometría: Diseño y altura que permite una correcta evacuación del exudado. Cumplen con la normativa higiénico-sanitaria que recomienda evitar el contacto entre el alimento y el exudado.

Cantos redondeados: Su especial diseño evita que se acumulen restos y facilita la limpieza.

Medidas GastroNorm: Productos diseñados y fabricados según dimensiones y especificaciones establecidas en la Norma EN 631-1.

Ergonomía: Su borde ergonómico facilita el manejo. Cubetas hondas provistas de asas laterales.

