



 **comeca**
DESDE 1948

RECIPIENTES
GASTRONORM

2024

**03 RECIPIENTES GASTRONORM****04 RECIPIENTES GASTRONORM EM AÇO INÓXIDÁVEL**

- 05 GN 2/1, GN 1/1, GN 2/3, GN 1/2
- 06 GN 2/4, GN 1/3, GN 1/4, GN 2/8, GN 1/6, GN 1/9
- 07 TAMPAS STANDARD E TAMPAS COM RASGOS
- 07 GRELHAS
- 07 BARRAS DE ADAPTAÇÃO
- 07 PEGAS PARA RECIPIENTES
- 07 FUNDOS FALSOS
- 08 RECIPIENTES E TAMPAS HERMÉTICAS
- 10 RECIPIENTES PERFURADOS

11 RECIPIENTES GASTRONORM EM POLICARBONATO

- 12 GN 2/1, GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3, GN 1/4, GN 1/6
- 13 GN 1/9
- 13 TAMPAS STANDARD E HERMÉTICAS
- 13 FUNDOS FALSOS

14 RECIPIENTES GASTRONORM EM POLIPROPILENO

- 15 GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3, GN 1/4, GN 1/6, GN 1/9
- 16 TAMPAS STANDARD
- 16 FUNDOS FALSOS

RECIPIENTES GASTRONORM

O sistema de Recipientes Gastronorm é baseado nos modelos 2/1 (dimensões externas 650x530 mm) e 1/1 (dimensões externas 530x325 mm).

Gastronorm é a medida standard utilizada em toda a Europa e possui tamanhos padrão de recipientes usados na indústria alimentar e hoteleira, especificados na norma EN 631.

Este sistema é reconhecido mundialmente e é baseado na Norma Internacional DIN 66075.

Os nossos recipientes Gastronorm são construídos em aço inox AISI 304 (1.4301mm), possuem diferentes modelos e várias profundidades de 20 - 40 - 65 - 100 - 150 e 200 mm. Os recipientes com profundidade de 150mm e 200mm e os de maior dimensão GN 2/1 são polidos com a técnica patenteada de tumbling e electrolítica. Os recipientes com profundidade de 20/40/65/100mm são submetidos a um tratamento que permite obter um polimento uniforme em toda a superfície.

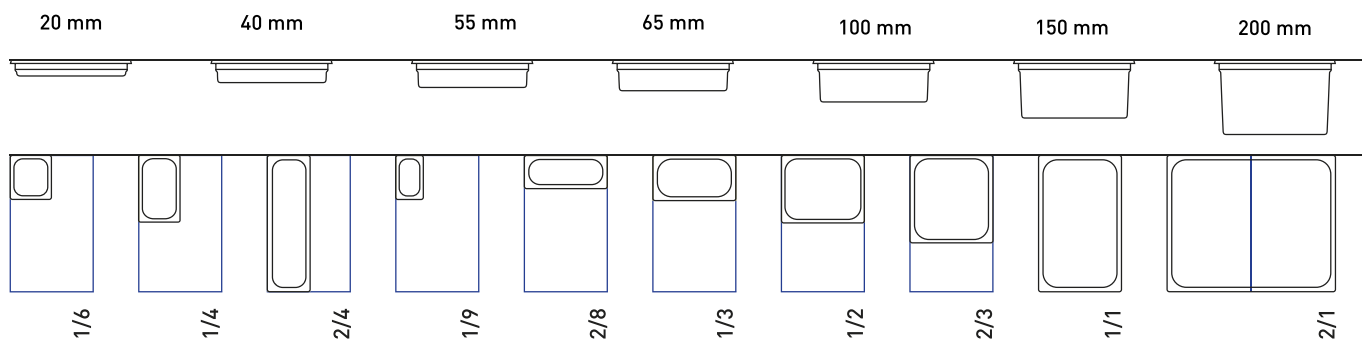
As medidas GASTRONORM (GN) são:

GN 2/1: 650 x 530 milímetros
 GN 1/1: 530 x 325 milímetros
 GN 2/3: 355 x 325 milímetros
 GN 1/2: 325 x 265 milímetros
 GN 2/4: 530 x 162 milímetros
 GN 1/3: 325 x 175 milímetros
 GN 1/4: 265 x 162 milímetros
 GN 2/8: 325 x 132 milímetros
 GN 1/6: 176 x 162 milímetros
 GN 1/9: 176 x 108 milímetros

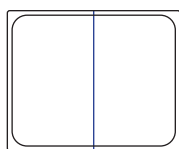
RECIPIENTES AÇO INOXIDÁVEL

- Desenhados e fabricados em conformidade com o regulamento UNI EN 631-1.
- Em AISI 304 para garantir uma excelente resistência à corrosão. O AISI 304 é um aço que pode ser usado em contacto com alimentos.
- As espessuras dos recipientes foram projetadas para garantir maior resistência e estabilidade dimensional, sem deformação.
- Bordas para empilhamento fácil.
- O acabamento superficial de nossos recipientes, além de responder aos requisitos estéticos, visa garantir a máxima resistência à corrosão.
- A baixa rugosidade superficial permite uma fácil lavagem.
- As operações de retificação e perfuração são realizadas roboticamente, garantindo superfícies sem corte.





GN 2/1
650X530 mm



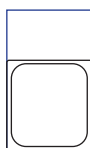
Código	Profundidade mm	Capacidade (aprox.) lts
CS21020	20	8
CS21040	40	11
CS21065	65	18,0
CS21100	100	30,0
CS21150	150	42,8
CS21200	200	58,0

GN 1/1
530x325 mm



Código	Profundidade mm	Capacidade (aprox.) lts
CS11020	20	2
CS11040	40	5
CS11065	65	8,8
CS11100	100	13,7
CS11150	150	20,0
CS11200	200	27,8

GN 2/3
355 X 325 mm



Código	Profundidade mm	Capacidade (aprox.) lts
CS23020	20	
CS23040	40	
CS23065	65	5,8
CS23100	100	9,0
CS23150	150	13,0
CS23200	200	17,0

GN 1/2
325x265 mm



Código	Profundidade mm	Capacidade (aprox.) lts
CS12020	20	
CS12040	40	
CS12065	65	4,0
CS12100	100	6,1
CS12150	150	9,2
CS12200	200	12,0

AÇO INOXIDÁVEL

GN 2/4

530 x 162 mm



Código	Profundidade mm	Capacidade (aprox.) lts
CS24020	20	
CS24040	40	
CS24065	65	4,0
CS24100	100	5,8
CS24150	150	8,6

GN 1/3

325x175 mm



Código	Profundidade mm	Capacidade (aprox.) lts
CS13020	20	
CS13040	40	
CS13065	65	2,4
CS13100	100	3,5
CS13150	150	5,4
CS13200	200	7,2

GN 1/4

264 X162 mm



Código	Profundidade mm	Capacidade (aprox.) lts
CS14020	20	
CS14040	40	
CS14065	65	1,7
CS14100	100	2,5
CS14150	150	3,8
CS14200	200	4,8

GN 2/8

325 X 132 mm



Código	Profundidade mm	Capacidade (aprox.) lts
CS28020	20	
CS28040	40	
CS28065	65	1,7
CS28100	100	2,6
CS28150	150	3,8

GN 1/6

176 x 162 mm



Código	Profundidade mm	Capacidade (aprox.) lts
CS16065	65	1,0
CS16100	100	1,5
CS16150	150	2,3
CS16200	200	3,5

GN 1/9

176 X 108 mm



Código	Profundidade mm	Capacidade (aprox.) lts
CS19065	65	0,6
CS19100	100	0,8

TAMPAS STANDARD



Espessura: 0,7mm

Tampas standard facilmente empilháveis, com pega cómoda e de fácil limpeza.

Código	Dimensões Externas (LxP) mm	Descrição
CO11000	530X325	Para recipientes GN 1/1
CO12000	325X265	Para recipientes GN 1/2
CO13000	325X175	Para recipientes GN 1/3
CO14000	264X162	Para recipientes GN 1/4
CO16000	176X162	Para recipientes GN 1/6
CO19000	176X108	Para recipientes GN 1/9
CO23000	355X325	Para recipientes GN 2/3
CO24000	530X162	Para recipientes GN 2/4
CO28000	325X132	Para recipientes GN 2/8

TAMPAS COM RASGOS



Tampa com rasgo para colher e outros utensílios.

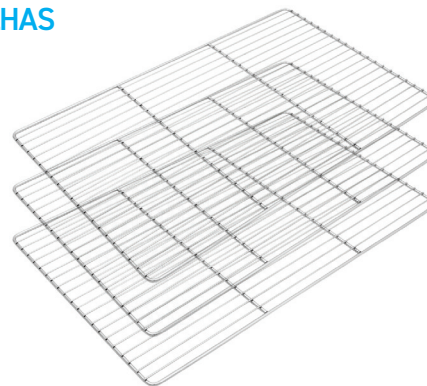
Código	Dimensões Externas (LxP) mm	Descrição
CO11SME	530X325	Para recipientes GN 1/1
CO12SME	325X265	Para recipientes GN 1/2
CO13SME	325X175	Para recipientes GN 1/3
CO14SME	264X162	Para recipientes GN 1/4
CO16SME	176X162	Para recipientes GN 1/6
CO23SME	355X325	Para recipientes GN 2/3
CO24SME	530X162	Para recipientes GN 2/4

Tampa com rasgos para pegas

Para recipientes gastronorm com pega fixa ou móvel

Código	Dimensões Externas (LxP) mm	Descrição
CO11SMA	530X325	Para recipientes GN 1/1
CO12SMA	325X265	Para recipientes GN 1/2
CO13SMA	325X175	Para recipientes GN 1/3
CO14SMA	264X162	Para recipientes GN 1/4
CO16SMA	176X162	Para recipientes GN 1/6
CO23SMA	355X325	Para recipientes GN 2/3
CO24SMA	530X162	Para recipientes GN 2/4

GRELHAS



Grelha em aço inoxidável.

Código	Modelo	Características
GR21AI	GN 2/1	Varão com diâmetro de 7 mm
GR11AI	GN 1/1	Varão com diâmetro de 7 mm
GR23AI	GN 2/3	Varão com diâmetro de 7 mm

BARRAS DE ADAPTAÇÃO

Barra de adaptação permite realizar qualquer composição de recipientes gastronorm.



Código	Modelo (GN)
SE11000	1/1
SE12000	1/2

PEGAS PARA RECIPIENTES

Pegas verticais fixas (MS)

Disponíveis nas profundidades de 65, 100, 150 e 200mm.

Pegas verticais móveis (MR)

Disponíveis nas profundidades de 65, 100, 150 e 200mm.

Descrição
Acrescentar MS ao código do recipiente
Acrescentar MR ao código do recipiente

FUNDOS FALSOS



Fundo falso perfurado

Particularmente fortes, facilitam a drenagem dos alimentos salvaguardando o seu aroma e higiene.

Código	Modelo (GN)
FF21000	2/1
FF11000	1/1
FF23000	2/3
FF12000	1/2
FF13000	1/3

AÇO INOXIDÁVEL E TAMPAS HERMÉTICAS

GN 1/1
P/ TAMPAS HERMÉTICAS

530 x 325 mm



Código	Profundidade mm	Capacidade (aprox.) lts
71050	65	18,0
71100	100	30,0
71150	150	42,8
71200	200	58,0

GN 2/3
P/ TAMPAS HERMÉTICAS

355 x 325 mm



Código	Profundidade mm	Capacidade (aprox.) lts
72100	100	9,0
72150	150	13,0
72200	200	17,0

GN 1/2
P/ TAMPAS HERMÉTICAS

325 x 265 mm



Código	Profundidade mm	Capacidade (aprox.) lts
73050	65	4,0
73100	100	6,1
73150	150	9,2
73200	200	12,0

GN 1/3
P/ TAMPAS HERMÉTICAS

325 x 175 mm



Código	Profundidade mm	Capacidade (aprox.) lts
74050	65	2,4
74100	100	3,5
74150	150	5,4
74200	200	7,2

GN 1/4
P/ TAMPAS HERMÉTICAS

264 x 162 mm



Código	Profundidade mm	Capacidade (aprox.) lts
75100	100	2,5
75150	150	3,8
75200	200	4,8

GN 1/6
P/ TAMPAS HERMÉTICAS

176 x 162 mm



Código	Profundidade mm	Capacidade (aprox.) lts
76100	100	1,5
76150	150	2,3
76200	200	3,5

TAMPAS HERMÉTICAS GN

530 x 325 mm



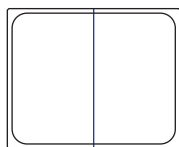
Código	Capacidade (aprox.) lts
71365	Para recipiente GN 1/1
72365	Para recipiente GN 2/3
73365	Para recipiente GN 1/2
74365	Para recipiente GN 1/3
75365	Para recipiente GN 1/4
76365	Para recipiente GN 1/6



AÇO INOXIDÁVEL PERFURADOS

PERFURADOS GN 2/1

650 x 530 mm



Código	Profundidade mm	Capacidade (aprox.) lts
CP2102000	20	8
CP2104000	40	11
CP2106500	65	18,0
CPL2110000	100	30,0
CPL2115000	150	42,8
CPL2120000	200	58,0

CP - Fundo perfurado / CPL - Fundo e laterais perfuradas

PERFURADOS GN 1/1

530 x 325 mm

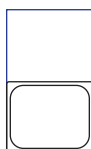


Código	Profundidade mm	Capacidade (aprox.) lts
CP1102000	20	2
CP1104000	40	5
CP1106500	65	8,8
CPL1110000	100	13,7
CPL1115000	150	20,0
CPL1120000	200	27,8

CP - Fundo perfurado / CPL - Fundo e laterais perfuradas

PERFURADOS GN 1/2

325 x 265 mm

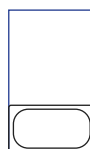


Código	Profundidade mm	Capacidade (aprox.) lts
CP1202000	20	-
CP1204000	40	4,0
CP1206500	65	6,1
CPL1210000	100	9,2
CPL1215000	150	12,0

CP - Fundo perfurado / CPL - Fundo e laterais perfuradas

PERFURADOS GN 1/3

325 x 175 mm



Código	Profundidade mm	Capacidade (aprox.) lts
CP1304000	40	-
CP1306500	65	2,4
CPL1310000	100	3,5
CPL1315000	150	5,4
CPL1320000	200	7,2

CP - Fundo perfurado / CPL - Fundo e laterais perfuradas

Fabricados em conformidade com a norma EN 631-1 UNI, estes recipientes são fabricados em aço inoxidável AISI 304 (1.4301), asseguram uma excelente resistência à corrosão, o AISI 304 é um aço inoxidável austenítico que pode ser utilizado em contato com os alimentos de acordo com o Decreto de 21 de Dezembro de 2010 No.258. Raio reduzido para assegurar o máximo de conteúdo. As espessuras foram concebidas para assegurar uma maior força e estabilidade dimensional. Rebordos para fácil empilhamento. Os recipientes em inox são concebidos tendo em conta os mínimos detalhes e com um acabamento de qualidade, devido à utilização de produtos de alta tecnologia.

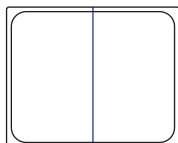


RECIPIENTES POLICARBONATO

- Materiais de elevada qualidade, aprovados pela FDA.
- Desenhados e fabricados em conformidade com a regulamentação UNI EN 631-1.
- O tipo de material e a espessura dos recipientes garantem uma perfeita resistência a choques.
- Excelente transparência (aprox. 0,6 HAZE).
- Superfícies completamente lisas, permitindo identificar facilmente o conteúdo e facilitar a lavagem.
- Equipados com uma escala graduada, de acordo com o sistema métrico europeu e americano.
- Bordas para empilhamento fácil.
- Fáceis de limpar e manter nas condições adequadas.
- Podem ser usados no congelador, sem arrefecer quando retirados.
- Podem ser usados no microondas, mas não por períodos prolongados.
- Podem suportar temperaturas de -40°C a $+110^{\circ}\text{C}$.
- Os fundos são anti-riscos.

POLICARBONATO

GN 2/1
650 x 530 mm



Código	Profundidade mm	Capacidade (aprox.) lts
BP21200	200	55

Nota: tampa e fundo falso não incluído.

GN 1/1
530 x 325 mm



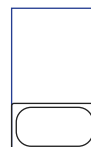
Código	Profundidade mm	Capacidade (aprox.) lts
BP11065	65	9,0
BP11100	100	13,3
BP11150	150	20,0
BP11200	200	26,4

GN 1/2
325 x 265 mm



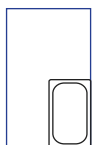
Código	Profundidade mm	Capacidade (aprox.) lts
BP12065	65	4
BP12100	100	6,1
BP12150	150	9,0
BP12200	200	11,9

GN 1/3
325 x 175 mm



Código	Profundidade mm	Capacidade (aprox.) lts
BP13065	65	2,5
BP13100	100	3,8
BP13150	150	5,5
BP13200	200	7,1

GN 1/4
265 x 162 mm



Código	Profundidade mm	Capacidade (aprox.) lts
BP14065	65	1,7
BP14100	100	2,6
BP14150	150	3,8
BP14200	200	4,8

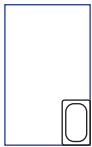
GN 1/6
176 x 162 mm



Código	Profundidade mm	Capacidade (aprox.) lts
BP16065	65	1,0
BP16100	100	1,6
BP16150	150	2,3
BP16200	200	2,8

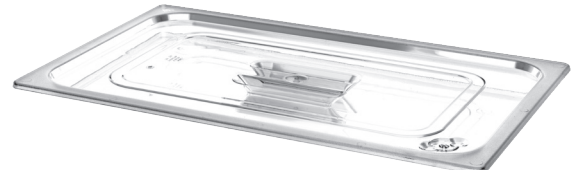
GN 1/9

176 x 108 mm



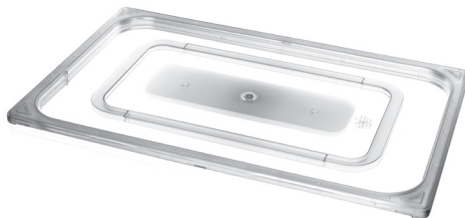
Código	Profundidade mm	Capacidade (aprox.) lts
BP19065	65	0,6
BP19100	100	0,9

TAMPAS STANDARD



Código	Modelo
CP21000	Para recipientes GN 2/1
CP11000	Para recipientes GN 1/1
CP12000	Para recipientes GN 1/2
CP13000	Para recipientes GN 1/3
CP14000	Para recipientes GN 1/4
CP16000	Para recipientes GN 1/6
CP19000	Para recipientes GN 1/9

TAMPAS HERMÉTICAS



Código	Modelo
CPE11000	Para recipientes GN 1/1
CPE12000	Para recipientes GN 1/2
CPE13000	Para recipientes GN 1/3
CPE14000	Para recipientes GN 1/4
CPE16000	Para recipientes GN 1/6
CPE19000	Para recipientes GN 1/9

FUNDOS FALSOS



Código	Modelo
FFP21000	Para recipientes GN 2/1
FFP11000	Para recipientes GN 1/1
FFP12000	Para recipientes GN 1/2
FFP13000	Para recipientes GN 1/3
FFP16000	Para recipientes GN 1/6



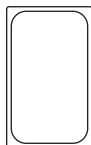
RECIPIENTES POLIPROPILENO

- Materiais de elevada qualidade, aprovados pela FDA.
- Excelente solução económica para a preparação, exposição e armazenamento de alimentos.
- Excelente resistência ao choque, à temperatura ambiente.
- Boa transparência, facilitando a identificação do conteúdo.
- Podem suportar temperaturas de -40°C a +80°C.
- Bordas para empilhamento fácil.
- **AVISO - Os recipientes feitos de polipropileno não são recomendados para uso em banhos-maria ou equipamentos a vapor.**



GN 1/1

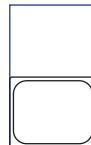
530 x 325 mm



Código	Profundidade mm	Capacidade (aprox.) lts
BPP11065	65	9,0
BPP11100	100	13,3
BPP11150	150	20,0
BPP11200	200	26,4

GN 1/2

325 x 265 mm



Código	Profundidade mm	Capacidade (aprox.) lts
BPP12065	65	4,0
BPP12100	100	6,1
BPP12150	150	9,0
BPP12200	200	11,9

GN 1/3

325 x 175 mm



Código	Profundidade mm	Capacidade (aprox.) lts
BPP13065	65	2,5
BPP13100	100	3,8
BPP13150	150	5,5
BPP13200	200	7,1

GN 1/4

265 x 162 mm



Código	Profundidade mm	Capacidade (aprox.) lts
BPP14065	65	1,7
BPP14100	100	2,6
BPP14150	150	3,8
BPP14200	200	4,8

GN 1/6

176 x 162 mm



Código	Profundidade mm	Capacidade (aprox.) lts
BPP16065	65	1,0
BPP16100	100	1,6
BPP16150	150	2,3
BPP16200	200	2,8

GN 1/9

176 x 108 mm



Código	Profundidade mm	Capacidade (aprox.) lts
BPP19065	65	0,6
BPP19100	100	0,9

ATENÇÃO - Os recipientes de polipropileno não são recomendados para utilização em cubas quentes.

TAMPAS STANDARD



Código	Modelo (GN)
CPP11000	Para recipientes GN 1/1
CPP12000	Para recipientes GN 1/2
CPP13000	Para recipientes GN 1/3
CPP14000	Para recipientes GN 1/4
CPP16000	Para recipientes GN 1/6
CPP19000	Para recipientes GN 1/9

FUNDOS FALSOS



Código	Modelo (GN)
FFPP11000	Para recipientes GN 1/1
FFPP12000	Para recipientes GN 1/2

ATENÇÃO - Os recipientes de polipropileno não são recomendados para utilização em cubas quentes.



CONDIÇÕES GERAIS DE VENDA

- **Aplicação**
Estas condições gerais de venda são aplicáveis a todos os produtos comercializados pela Comeca, S.A. e fazem parte integrante do contrato de venda e fornecimento de bens ou serviços a realizar com o cliente.
- **Conta Corrente**
Só serão feitos fornecimentos a crédito a clientes que o tenham previamente solicitado à Comeca, S.A. e aos quais tenha sido aprovado.
- **Descontos**
Os descontos que forem concedidos incidirão apenas sobre a mercadoria. Nos casos em que forem efetuadas propostas de fornecimento específicas poderão ser aplicadas outras condições. Qualquer desconto extra concedido será retirado a programas anuais de rappel.
- **Devoluções**
Serão aceites as devoluções de material, com a indicação de stock mínimo, desde que efetuadas no prazo de 8 dias, a contar da data da entrega, na embalagem de origem, inviolada, e devidamente justificadas. Não serão aceites devoluções de mercadorias encomendadas propositadamente.
- **Embalagem**
As mercadorias são postas à disposição do cliente na embalagem de origem. Outra embalagem que não a mencionada, ou a pedido, será debitada ao cliente separadamente.
- **Encomendas**
Todos os fornecimentos estão sujeitos a uma encomenda prévia onde conste a identificação completa da empresa, o material pretendido (natureza e quantidade), o local de entrega e nome e número de contacto da pessoa a quem o material deve ser entregue.
- **Garantia.**
Todos os equipamentos têm garantia de 6 meses de acordo com a lei em vigor.
- **Jurisdição**
Em caso de litígio será competente o tribunal da Comarca de Sintra.
- **Limite de crédito/ Prazo de pagamento**
Cada cliente terá o seu limite de crédito e prazo de pagamento, que poderão eventualmente ser revistos. Caso o limite do crédito seja excedido, o cliente fica obrigado ao pagamento imediato do excedente, caso o prazo de pagamento seja excedido a conta será bloqueada até à sua regularização.
- **Pagamentos**
Os pagamentos devem ser efetuados dentro do prazo estipulado para cada cliente, sendo que todo e qualquer atraso desde a data de vencimento implicará o pagamento de juros de mora à taxa legal à data aplicável, bem como a suspensão de todas as encomendas e de todos os fornecimentos mesmo em regime de pronto pagamento.
- **Propriedade da mercadoria**
Todas as mercadorias que se encontrem por liquidar ou até completo pagamento, serão propriedade da Comeca, S.A. O não pagamento das mercadorias implica a sua recolha ou remoção do local onde se encontrem instaladas ou armazenadas. Os custos de tal recolha ou remoção serão debitados ao cliente.
- **Preços**
Os preços da tabela não incluem IVA e devem ser considerados em armazém, à data de despacho.
- **Reclamações**
As reclamações devem ser apresentadas por escrito especificando clara e resumidamente o seu objecto.
- **Transporte**
O cliente assume todos os riscos inerentes ao transporte das mercadorias, competindo ao próprio providenciar os seguros que entenda por convenientes. Todas as entregas feitas a pedido do cliente terão os portes debitados separadamente e devem ser conferidas à chegada, sendo que qualquer anomalia deve ser reportada na guia de transporte sob pena de não ser aceite.

CONTACTOS:

Comeca - Importação e Exportação, S.A.

Rua Thilo Krassman, Nº 7
Quinta do Lavi – Armazém 1
Abrunheira 2710-089

Sintra

T: (+351) 219 155 600

E: horeca@comeca.pt

www.comeca.pt





Informações comerciais e características técnicas dos produtos estão sujeitos a alterações sem aviso prévio.

RECIPIENTES GASTRONORM

2024

www.comeca.pt

