

# RECIPIENTES GASTRONORM CAMWEAR®



Guarde, transporte y sirva todo en un mismo recipiente. Los recipientes de Camwear para alimentos están hechos de Camwear duradero que no se rajará, doblará ni abollará. Diseñado con precisión a las especificaciones de la norma Gastronorm GN, con un fondo de radio grande para reducir desperdicios de comida. A mitad de precio de los recipientes de acero inoxidable, los recipientes de Camwear mantienen el contenido tan frío como los de metal y con menos condensación. Los recipientes se apilan ordenadamente sin acuñaarse ni pegarse.

Los recipientes GN de Camwear no se recomiendan para usarse en baños maría ni en microondas. Consulte la sección X-Pan® para ver estas aplicaciones a altas temperaturas.

El recipiente colador está cubierto por la patente estadounidense D 528,376 S.



El reborde uniforme de 1,27 cm asegura un ajuste suave en las mesas de preparación y en los mostradores de alimentos.

El virtualmente irrompible Camwear resiste temperaturas desde -40° hasta 99°C.

Graduaciones premoldeadas en los sistemas estadounidense y métrico para un control fácil del inventario.



No reaccionará con alimentos; reduce al mínimo las potencialmente peligrosas reacciones químicas o ácidas.

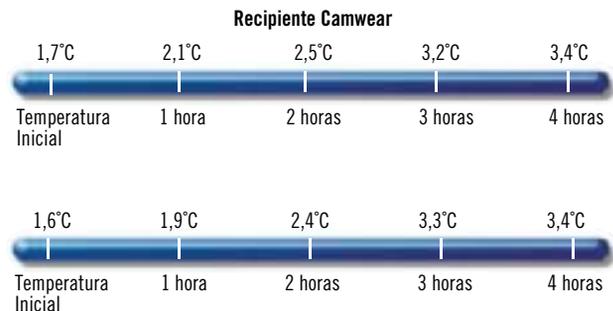


La superficie interior lisa, no adherente, aumenta el rendimiento y promueve la limpieza fácil.

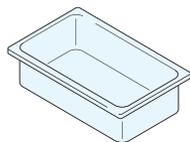
Las partes inferiores texturizadas resisten los rasguños.

## Prueba fría

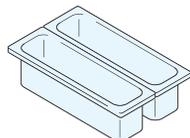
Las pruebas demuestran que los recipientes de Camwear para alimentos conservan los productos tan fríos como los de acero inoxidable. Los de acero inoxidable pueden sentirse más fríos, pero como lo demuestran los resultados de estas pruebas, los recipientes Camwear para alimentos conservan los productos igual de fríos y por la misma cantidad de tiempo.



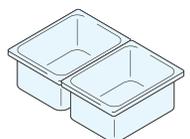
# TAMAÑOS E INFORMACIÓN PARA HACER PEDIDOS



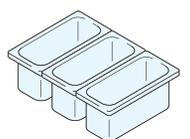
CONFIGURACIÓN	CÓDIGO RECIPIENTE	PROFUNDIDADES DISPONIBLES	CAPACIDAD APROXIMADA
GN 1/1 32,5 x 53 cm	12CW	6,5 cm	8,5 L
	14CW	10	13
	16CW	15	19,5
	18CW	20	25,6
	10CWD	Fondo para drenaje	—



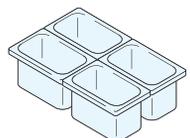
GN 1/2 Largo 16,2 x 53 cm	22LPCW	6,5	3
	24LPCW	10	5
	20LPCWD	Fondo para drenaje	—



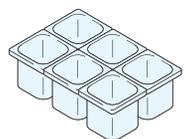
GN 1/2 26,5 x 32,5 cm	22CW	6,5	3,9
	24CW	10	5,9
	26CW	15	8,9
	28CW	20	11,7
	20CWD	Fondo para drenaje	—



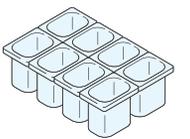
GN 1/3 17,6 x 32,5 cm	32CW	6,5	2,4
	34CW	10	3,6
	36CW	15	5,3
	38CW	20	6,9
	30CWD	Fondo para drenaje	—



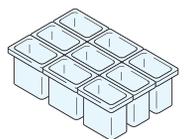
GN 1/4 16,2 x 26,5 cm	42CW	6,5	1,7
	44CW	10	2,5
	46CW	15	3,7
	40CWD	Fondo para drenaje	—



GN 1/6 16,2 x 17,6 cm	62CW	6,5	1
	64CW	10	1,5
	66CW	15	2,2
	60CWD	Fondo para drenaje	—



GN 1/8 16,12 x 13,17 cm	82CW*	6,5	0,7
	84CW	10	1
	86CW	15	1,5
	80CWD	Fondo para drenaje	—



GN 1/9 10,8 x 17,6 cm	92CW	6,5	0,57
	94CW	10	0,85
	96PCW <b>New!</b>	15	1,4
	90CWD	Fondo para drenaje	—

**Piezas por caja para todos los recipientes: 6**  
Tapas enumeradas en la página 155.  
Coladores enumerados en la página 154.

**Colores:** Transparente (135), Blanco (148), Negro (110). \*82 CW no está disponible en negro (110). Excepto por los modelos 18CW y 28CW que vienen sólo en Transparente (135).

**Color del estante para drenaje:** Transparente (135).

.....  
Todos los recipientes GN están hechos con materiales aprobados por la FDA. Todos los recipientes GN están diseñados de acuerdo con la norma GN EN 631-1.

.....  
Se pueden personalizar sólo en las áreas que no tienen contacto con los alimentos. Vea la sección de personalización para obtener más datos e información sobre los precios y pedidos.



PRORRATED

## PRODUCTOS Y COLORES EN EXISTENCIA EN NUESTROS ALMACENES EUROPEOS

10CWD, 18CW, 20CWD, 28CW, 30CWD, 40CWD, 60CWD, 82CW, 84CW, 86CW, 80CWD, 90CWD, 92CW, 96CW: (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)

## Fondo para drenaje

- Sostiene los productos y promueve el drenado.
- Disponibles para ajustarse a todos los recipientes de alimentos.



96PCW

# RECIPIENTES COLADORES DE CAMWEAR®



- Enjuague, drene y guarde todo en un recipiente.
- Los líquidos se drenan fácilmente en el recipiente de abajo para realzar la calidad de los alimentos y reducir el manejo.
- Los coladores simplemente se sacan del recipiente de alimentos para desechar segura y rápidamente los líquidos.
- Ideales para productos preparados, para guardar mariscos en hielo, y para descongelar y guardar carnes rojas y de ave.
- Tapas planas Camwear, las tapas con asas y las tapas con muescas y asas se ajustan a los recipientes con coladores.

Los recipientes coladores están cubiertos por la patente estadounidense D 569,169 S.



2

PRORRATEO



13CLRCW

## PRODUCTOS Y COLORES EN EXISTENCIA EN NUESTROS ALMACENES EUROPEOS

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



Enjuague



Drene



Guarde

CONFIGURACIONES	CÓDIGO DE RECIPIENTE	PROFUNDIDAD DEL COLADOR	SE AJUSTA A LA PROFUNDIDAD* DEL RECIPIENTE CAMWEAR
GN 1/1 32,5 x 53 cm	13CLRCW	7,6 cm	10 cm
	15CLRCW	12,7	15
GN 1/2 26,5 x 32,5 cm	23CLRCW	7,6	10
	25CLRCW	12,7	15
GN 1/3 17,6 x 32,5 cm	33CLRCW	7,6	10
	35CLRCW	12,7	15
GN 1/6 16,2 x 17,6 cm	63CLRCW	7,6	10
	65CLRCW	12,7	15



**Cantidad por paquete para todos los recipientes:** 6 Las tapas están listadas en la página siguiente. \*Se ajusta a la profundidad de este recipiente y más profundos.

# TAPAS DE CAMWEAR® TAMAÑOS E INFORMACIÓN PARA HACER PEDIDOS

## Tapas Planas Camwear

Disponibles para todos los tamaños de recipientes.



## Tapas Camwear Camwear con asa

El asa moldeada profunda ofrece un agarre seguro e incluye también un orificio de espigas para un secado sanitario. Disponible en negro para ayudar a bloquear la luz, reducir la decoloración de carnes y quesos.



## Tapas con Muesca y Asa

Las tapas con muescas permiten que los utensilios permanezcan en el recipiente, alejados de los mostradores potencialmente contaminados. Incluye orificio de espigas para un secado sanitario.



## Tapas Flexibles

Diseñado para adaptarse a los recipientes Gastronorm translúcidos Camwear, las cubiertas de sellado incorporan un sello interior que proporciona resistencia superior a los vertidos y prolonga el tiempo de caducidad hasta 3 días.



## Tapas FlipLid®

Levante la tapa para tener fácil acceso al contenido. La comida se puede conservar sin que se seque, aumentando su rendimiento. Reduce el punto de la contaminación cruzada.



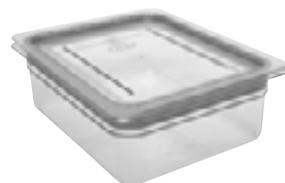
## Tapas FlipLid con muesca

Levante la tapa con la muesca para después poder descansar la cuchara en el contenido con la tapa cerrada.



## Tapas GripLid®

La junta de poliuretano moldeada en la tapa se ajusta al costado del recipiente para alimentos, reduciendo los derrames. El recipiente, que cierra herméticamente, reduce los puntos de la contaminación cruzada, siguiendo las directrices APPCC.



CONFIGURACIÓN	CÓDIGO DE LAS TAPAS	DESCRIPCIÓN
GN 1/1 32,5 x 53 cm	10CWC	Tapas planas
	10CWCH*	Tapas con asa
	10CWCHN*	Tapas con muesca y asa
	10CWGL	Tapa hermética GripLid
	10PPCWSC	Tapas flexibles
GN 1/2 Largo 16,2 x 53 cm	20LPCWC	Tapas planas
GN 1/2 26,5 x 32,5 cm	20CWC	Tapas planas
	20CWCH*	Tapas con asa
	20CWCHN*	Tapas con muesca y asa
	20CWL	Tapa con bisagra FlipLid
	20CWLN	Tapas FlipLid con muesca
	20CWGL	Tapa hermética GripLid
	20PPCWSC	Tapas flexibles
GN 1/3 17,6 x 32,5 cm	30CWC	Tapas planas
	30CWCH*	Tapas con asa
	30CWCHN*	Tapas con muesca y asa
	30CWL	Tapa con bisagra FlipLid
	30CWLN	Tapas FlipLid con muesca
	30CWGL	Tapa hermética GripLid
	30PPCWSC	Tapas flexibles
GN 1/4 16,2 x 26,5 cm	40CWC	Tapas planas
	40CWCH*	Tapas con asa
	40CWCHN*	Tapas con muesca y asa
	40PPCWSC	Tapas flexibles
GN 1/6 16,2 x 17,6 cm	60CWC	Tapas planas
	60CWCH*	Tapas con asa
	60CWCHN*	Tapas con muesca y asa
	60CWL	Tapa con bisagra FlipLid
	60CWLN	Tapas FlipLid con muesca
	60CWGL	Tapa hermética GripLid
	60PPCWSC	Tapas flexibles
GN 1/8 16,12 x 13,17 cm	80CWC	Tapas planas
	80CWCH*	Tapas con asa
	80CWCHN*	Tapas con muesca y asa
	80PPCWSC	Tapas flexibles
GN 1/9 10,8 x 17,6 cm	90CWC*	Tapas planas
	90CWCN	Tapa plana con muesca
	90PPCWSC	Tapas flexibles

**Cantidad por paquete para todas las tapas: 6**  
\*Incluye agujero de clavija.

**Color:** Transparente (135).

**Color de las Tapas Flexibles:** Translúcido (190).

**Color de las Tapas con Asa:** Transparente (135), Negro (110).

Se pueden personalizar sólo en las áreas que no tienen contacto con los alimentos. Vea la sección de personalización para obtener más datos e información sobre los precios y pedidos.

Las FlipLids están cubiertas por las patentes estadounidenses Des. 420,849, 422, 838 y 427,012.

Las tapas GripLids están cubiertas por la patente estadounidense D 446,076 y por la patente de utilidad 6,273,288 B1.



### PRODUCTOS Y COLORES EN EXISTENCIA EN NUESTROS ALMACENES EUROPEOS

10PPCWSC, 20PPCWSC, 30PPCWSC, 40PPCWSC, 60PPCWSC, 80PPCWSC, 90PPCWSC: (190)  
10CWC, 10CWCH, 10CWCHN, 10CWGL, 20LPCWC, 20CWC, 20CWCH, 20CWCHN, 20CWGL, 30CWC, 30CWCH, 30CWCHN, 30CWGL, 40CWC, 40CWCH, 60CWC, 60CWCH, 60CWCHN, 60CWGL, 80CWC, 80CWCH, 90CWC: (135)

# RECIPIENTES GASTRONORM DE ALTA TEMPERATURA X-PAN®

Reduzca la manipulación y ahorre gastos con un recipiente que puede pasar de la preparación al refrigerador, y del horno al baño maría. Los recipientes X-Pan están diseñados para cumplir las especificaciones Gastronorm (GN). Al contrario que los recipientes metálicos, tiene un uso seguro en aplicaciones de mantenimiento del

calor. Ideal para carros calientes, baño maría y chafing dish. Los recipientes X-Pan tienen ambas graduaciones, imperial inglesa y métrica europea para propiciar la gestión fácil del inventario.

**Color:** Sandstone (Arena) (772).

Los recipientes X-Pan están fabricados con materiales aprobados por la FDA y están diseñados para cumplir con la norma Gastronorm CEN EN 631-1. Los colores pueden variar.



La brida uniforme de 1,27 cm garantiza un ajuste sin problemas en los baños maría y las barras de alimentos.

Fantástico para un congelado rápido y un recalentamiento en hornos microondas.



Los recipientes se apilan ordenadamente sin acuñaarse ni pegarse.

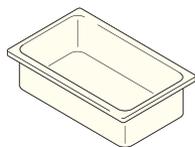


La superficie interior lisa, no adherente, aumenta el rendimiento y promueve la limpieza fácil.

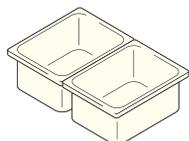
Fabricado con material aprobado por la FDA que soporta temperaturas de -40° to 190°C.



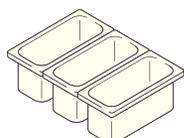
# RECIPIENTES GASTRONORM DE ALTA TEMPERATURA X-PAN®



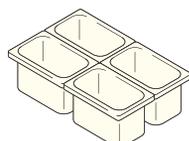
CONFIGURACIÓN	CÓDIGO RECIPIENTE	PROFUNDIDADES DISPONIBLES	CAPACIDAD APROXIMADA
GN 1/1 32,5 x 53 cm	12HP	6,5 cm	8,5 L
	14HP	10	13
	16HP	15	19,5
	10HPD	Fondo para drenaje	—



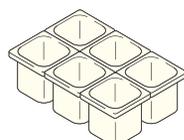
GN 1/2 26,5 x 32,5 cm)	22HP	6,5	3,9
	24HP	10	5,9
	26HP	15	8,9
	20HPD	Fondo para drenaje	—



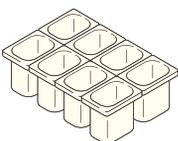
GN 1/3 17,6 x 32,5 cm	32HP	6,5	2,4
	34HP	10	3,6
	36HP	15	5,3
	30HPD	Fondo para drenaje	—



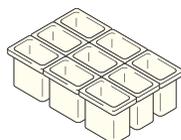
GN 1/4 16,2 x 26,5 cm	42HP	6,5	1,7
	44HP	10	2,5
	46HP	15	3,7
	40HPD	Fondo para drenaje	—



GN 1/6 16,2 x 17,6 cm	62HP	6,5	1
	64HP	10	1,5
	66HP	15	2,2
	60HPD	Fondo para drenaje	—



GN 1/8 16,12 x 13,17 cm	82HP	6,5	0,7
	84HP	10	1
	86HP	15	1,5
	80HPD	Fondo para drenaje	—



GN 1/9 10,8 x 17,6 cm	92HP	6,5	0,57
	94HP	10	0,85
	90HPD	Fondo para drenaje	—

**Cantidad por cada paquete:** 6

Tapas enumeradas en la página 161. Coladores enumerados en la página 160.

Color: Sandstone (Arena) (772).

Color de Colador: Ámbar (150)

Color del fondo para drenaje: Ámbar (150).

Los recipientes X-Pan y los fondos para drenaje están fabricados con material aprobado por la FDA y están diseñados según la norma Gastronorm CEN EN 631-1. Los colores pueden variar.



## PRODUCTOS Y COLORES EN EXISTENCIA EN NUESTROS ALMACENES EUROPEOS

12HP, 22HP, 24HP, 26HP, 34HP, 36HP, 66HP: (772)

## Fondo para drenaje

- Sostiene el producto y promueve el drenaje.
- Disponible para ajustarse a todos los tamaños de recipientes de alimentos.



34HP

# H-PANS™ GASTRONORM DE ALTA RESISTENCIA AL CALOR

Reduzca el manejo y ahorre gastos con un recipiente que puede pasar de la mesa de preparación al frigorífico al horno y al baño maría. Los recipientes H-Pans están diseñados a las especificaciones aGastronorm GN. Al contrario que los recipientes metálicos, los H-Pan tienen un uso seguro en aplicaciones de mantenimiento del calor. Ideal para carros calientes, baño maría y chafing dish. También son ideales para los carritos calentados, baños

maría y escalfetas. Los recipientes H-Pans tienen ambas graduaciones, la estándar estadounidense y la métrica para promover el control fácil del inventario.

**Colores:** Ámbar (150), Negro (110).

Los recipientes H-Pans están hechos con materiales aprobados por la FDA y están diseñados de acuerdo con la Norma EN 631-1 CEN Gastronorm.

El color Ámbar puede variar.



El reborde uniforme de 1,27 cm asegura un ajuste suave en las mesas de preparación y en los mostradores de alimentos.



Los recipientes se apilan ordenadamente sin acuñarse ni pegarse.

Fantástico para abatimiento de temperatura y recalentamiento.

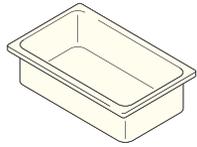


La superficie interior lisa, no adherente, aumenta el rendimiento y promueve la limpieza fácil.

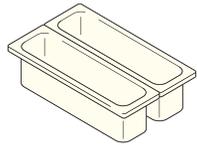
Fabricado con material aprobado por la FDA que soporta temperaturas de -40 a 190°C.



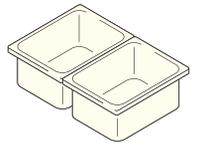
# H-PANS™ – TAMAÑOS E INFORMACIÓN PARA HACER PEDIDOS



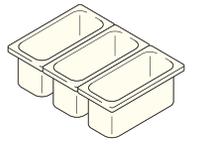
CONFIGURACIÓN	CÓDIGO RECIPIENTE	PROFUNDIDADES DISPONIBLES	CAPACIDAD APROXIMADA
GN 1/1 32,5 x 53 cm	12HP	6,5 cm	8,5 L
	14HP	10	13
	16HP	15	19,5
	10HPD	Fondo para drenaje	—



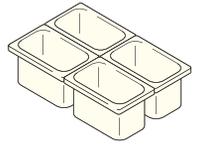
GN 1/2 Largo 16,2 x 53 cm	22LPHP	6,5	3
	24LPHP	10	5
	20LPHPD	Fondo para drenaje	—



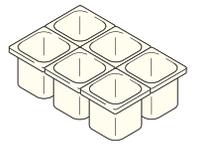
GN 1/2 26,5 x 32,5 cm	22HP	6,5	3,9
	24HP	10	5,9
	26HP	15	8,9
	20HPD	Fondo para drenaje	—



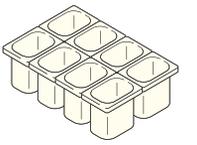
GN 1/3 17,6 x 32,5 cm	32HP	6,5	2,4
	34HP	10	3,6
	36HP	15	5,3
	30HPD	Fondo para drenaje	—



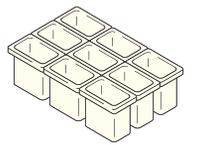
GN 1/4 16,2 x 26,5 cm	42HP	6,5	1,7
	44HP	10	2,5
	46HP	15	3,7
	40HPD	Fondo para drenaje	—



GN 1/6 16,2 x 17,6 cm	62HP	6,5	1
	64HP	10	1,5
	66HP	15	2,2
	60HPD	Fondo para drenaje	—



GN 1/8 16,12 x 13,17 cm	82HP	6,5	0,7
	84HP	10	1
	86HP	15	1,5
	80HPD	Fondo para drenaje	—



GN 1/9 10,8 x 17,6 cm	92HP	6,5	0,57
	94HP	10	0,85
	96PHP <b>New!</b>	15	1,4
	90HPD	Fondo para drenaje	—

**Cantidad por cada paquete:** 6  
Tapas enumeradas en la página 161.

**Colores:** Ámbar (150), Negro (110).  
**Color de Colador:** Ámbar (150).  
**Color del fondo para drenaje:** Ámbar (150).

Todos los recipientes GN H-Pan están hechos con materiales aprobados por la FDA. Todos los recipientes GN H-Pan están diseñados de acuerdo con la norma GN EN 631-1.

El color ámbar puede variar.

Se pueden personalizar sólo en las áreas que no tienen contacto con los alimentos. Vea la sección de personalización para obtener más datos e información sobre los precios y pedidos.



## Fondo para drenaje

- Sostiene el producto y promueve el drenaje.
- Disponible para ajustarse a todos los tamaños de recipientes de alimentos.



Vea los coladores en la página siguiente.



86HP

## PRODUCTOS Y COLORES EN EXISTENCIA EN NUESTROS ALMACENES EUROPEOS

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

# COLADORES H-PAN™ DE ALTA TEMPERATURA

- Los coladores drenan líquidos y grasas alejándolos de los alimentos calientes, mejorando la calidad de la comida.
- Ideal para recalentamiento en microondas y aplicaciones de mantenimiento del calor, como baños maría o líneas de bufé.
- Reducen el manejo y mejoran la seguridad de los alimentos.
- Las tapas planas H-Pan, con asas y con muesca y asas les quedan a los recipientes con coladores.



**Microondas/vapor**



**Retenga los alimentos calientes**



**Drénelos**

CONFIGURACIÓN	CÓDIGO RECIPIENTE	PROFUNDIDADES DISPONIBLES	CAPACIDAD H-PAN APROXIMADA
GN 1/1 32,5 x 53 cm	13CLRHP	7,6 cm	10 cm
	15CLRHP	12,7	15
GN 1/2 26,5 x 32,5 cm	23CLRHP	7,6	10
	25CLRHP	12,7	15
GN 1/3 17,6 x 32,5 cm	33CLRHP	7,6	10
	35CLRHP	12,7	15
GN 1/6 16,2 x 17,6 cm	63CLRHP	7,6	10
	65CLRHP	12,7	15

**Cantidad por cada paquete:** 6 Las tapas están listadas en la siguiente página.



# TAPAS PARA GASTRONORM H-PAN™ Y RECIPIENTES X-PAN® E INFORMACIÓN DE PEDIDOS

## Tapas Planas

Disponibles para todos los tamaños de recipientes.



CONFIGURACIÓN	CÓDIGO DE LAS TAPAS	DESCRIPCIÓN
GN 1/1 32,5 x 53 cm	10HPC	Tapas planas
	10HPCH	Tapas con asa
	10HPCHN	Tapas con muesca y asa

GN 1/2 Largo 16,2 x 53 cm	20LPHPC	Tapas planas
------------------------------	---------	--------------

## Tapas con Asa

Asas profundas moldeadas le dan un agarre seguro.



GN 1/2 26,5 x 32,5 cm	20HPC	Tapas planas
	20HPCH	Tapas con asa
	20HPCHN	Tapas con muesca y asa
	20HPL	Tapa con bisagra FlipLid
	20HPLN	Tapas fliplid con muesca

## Tapas con Muesca y Asa

Acceso fácil para los palas y cucharas.



GN 1/3 17,6 x 32,5 cm	30HPC	Tapas Planas
	30HPCH	Tapas con Asa
	30HPCHN	Tapas con Muesca y Asa
	30HPL	Tapa con bisagra FlipLid
	30HPLN	Tapas FlipLid con Muesca

GN 1/4 16,2 x 26,5 cm	40HPC	Tapas Planas
	40HPCH	Tapas con Asa
	40HPCHN	Tapas con Muesca y Asa

## Tapas FlipLid®

Levante la tapa para tener acceso fácil al contenido.



GN 1/6 16,2 x 17,6 cm	60HPC	Tapas Planas
	60HPCH	Tapas con Asa
	60HPCHN	Tapas con Muesca y Asa
	60HPL	Tapa con bisagra FlipLid
	60HPLN	Tapas FlipLid con Muesca

GN 1/8 16,12 x 13,17 cm	80HPC	Tapas Planas
	80HPCH	Tapas con Asa
	80HPCHN	Tapas con Muesca y Asa

## Tapas FlipLid con Muecas

Levante la tapa para tener acceso fácil al contenido.



GN 1/9 10,8 x 17,6 cm	90HPC	Tapas Planas
--------------------------	-------	--------------

Cantidad por paquete para todas las tapas: 6

Color: Ámbar (150).  
El color ámbar puede variar.

Se pueden personalizar sólo en las áreas que no tienen contacto con los alimentos. Vea la sección de personalización para obtener más datos e información sobre los precios y pedidos.

Las FlipLids están cubiertas por las patentes estadounidenses: D 420,849, D 422,838, D 427,012 y D 6,273,288 B1.



**PRODUCTOS Y COLORES EN EXISTENCIA EN NUESTROS ALMACENES EUROPEOS**

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