CONTENITORI GASTRONORM

Gastronorm Containers

eco LINE

RONDA

Abbiamo scelto di ridurre il nostro impatto ambientale.

Abbiamo scelto di produrre solamente contenitori gastronorm che non richiedono fasi di ricottura e di decapaggio perché estremamente energivora, la prima, potenzialmente inquinante, la seconda. Gli acciai utilizzati sono di origine europea.

We chose to be eco-friendly.

We decided to manufacture only GastroNorm containers that don't require annealing treatment and pickling processes which are energy-intensive and potentially polluting. We work stainless steel made in EU.

Versatile e modulare, la Serie GN conferma la nostra attenzione a realizzare anche componenti di ampio utilizzo, che si adattino tanto alle cucine domestiche, quanto alle strutture della ristorazione professionale. Nessun limite di impiego: caldo o freddo, scaffalature o strutture di stoccaggio, i nostri contenitori si dimostrano adeguati a qualsiasi necessità. I prodotti della Serie GN sono costruiti in acciaio Inox 18/10 AISI 304 idoneo al contatto con gli alimenti secondo la direttiva UE n. 1935/2004 e D.M. 21 marzo 1973.

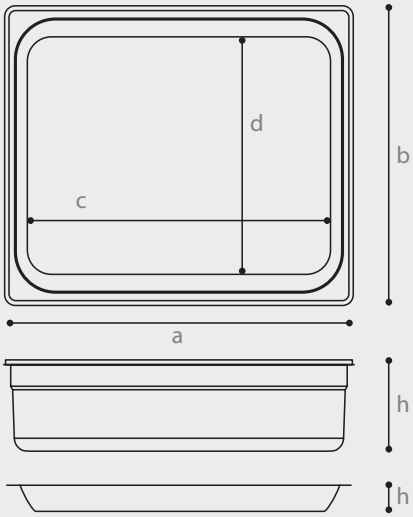
Versatile and modular, the GN Series is further proof of our focus on producing elements for a wide range of uses, suitable not only for home kitchens but also for professional catering establishments. No limit to use: hot or cold, shelving or pantry structures, our storage solutions are perfect for any need. Products in the GN Series are made in 18/10 AISI 304 stainless steel, suitable for contact with food stuffs in compliance with EEU directive n. 1935/2004 and D.M. 21/3/1973.

Sistema Gastronorm per la ristorazione professionale

Gastronorm system
for professional catering

I prodotti di questa linea sono conformi al sistema modulare dimensionale stabilito dalla norma EN 631.
Il contenitore di base è pari ad una unità gastronorm (gn 1/1) che ha dimensioni esterne di 530 x 325 mm.

The products of this range comply with the modular dimensional system established by the EN 631 regulation. The basic container is equivalent to a gastronorm unit (gn 1/1), which has external dimensions of 530 x 325 mm.



TOLLERANZE DIMENSIONALI PREVISTE DALLA NORMA UNI EN 631

0/-2 mm	**per le dimensioni A e B**
0/-3 mm	**per la dimensione H fino a 65 mm compresi**
0/-5 mm	**per la dimensione H oltre 65 mm**

DIMENSIONAL ALLOWANCES LAID DOWN BY THE STANDARD UNI EN 631

0/-2 mm	for dimensions A and B
0/-3 mm	for dimension H up to and including 65 mm
0/-5 mm	for dimension H greater than 65 mm

2/1
650x530mm

1/1
530x325mm

1/2
325x265mm

1/4
265x162mm

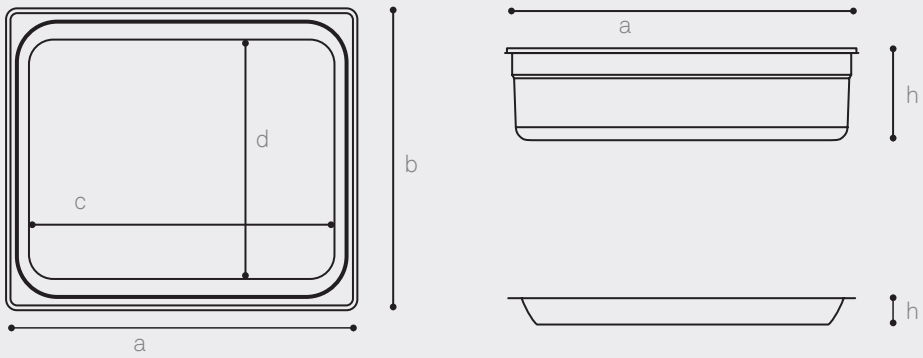
1/6
176x162mm

2/3
354x325mm

1/3
325x176mm

2/4
530x162mm

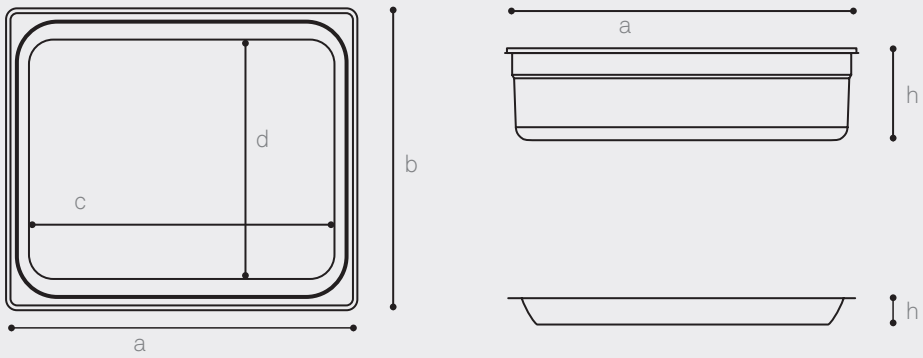
GN2106



	Profondità Depth	**Articolo** Item	**Dim. esterne** External size		**Dim. interne** Internal size		**Capacità** Capacity	**Box**
	h		a	b	c	d	l.	
2/1 650x530	20	**GN2102**	650	530	625	505	6,5	5
	40	**GN2104**	650	530	625	505	12,0	5
	65	**GN2106**	650	530	625	505	19,5	5
	100	**GN2110**	650	530	625	505	30,0	5
1/1 530x325	20	**GN1102**	530	325	505	300	2,5	10
	40	**GN1104**	530	325	505	300	5,5	10
	65	**GN1106**	530	325	505	300	9,0	10
	100	**GN1110**	530	325	505	300	14,0	10
2/3 354x325	20	**GN2302**	354	325	329	300	1,8	10
	40	**GN2304**	354	325	329	300	3,5	10
	65	**GN2306**	354	325	329	300	5,5	10
	100	**GN2310**	354	325	329	300	9,0	10

Misure espresse in mm / Measurements in mm

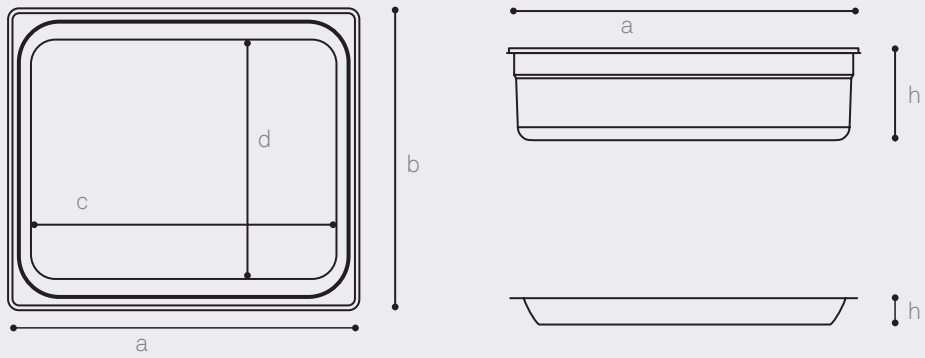
GN2406



	Profondità Depth	**Articolo** Item	**Dim. esterne** External size		**Dim. interne** Internal size		**Capacità** Capacity	**Box**
	h		a	b	c	d	l.	
1/2 325x265	20	**GN1202**	325	265	300	240	1,2	20
	40	**GN1204**	325	265	300	240	2,5	10
	65	**GN1206**	325	265	300	240	4,0	10
	100	**GN1210**	325	265	300	240	6,5	10
2/4 530x162	20	**GN2402**	530	162	505	137	1,1	20
	40	**GN2404**	530	162	505	137	2,4	10
	65	**GN2406**	530	162	505	137	4,0	10
1/3 325x176	20	**GN1302**	325	176	300	151	0,7	20
	40	**GN1304**	325	176	300	151	1,5	20
	65	**GN1306**	325	176	300	151	2,5	10
	100	**GN1310**	325	176	300	151	4,0	10

Misure espresse in mm / Measurements in mm

GN1410



	Profondità Depth	**Articolo** Item	**Dim. esterne** External size		**Dim. interne** Internal size		**Capacità** Capacity	**Box**
	h		a	b	c	d	l.	
1/4 265x162	20	**GN1402**	265	162	240	137	0,5	20
	40	**GN1404**	265	162	240	137	1,0	20
	65	**GN1406**	265	162	240	137	1,8	10
	100	**GN1410**	265	162	240	137	2,8	10
1/6 176x162	65	**GN1606**	176	162	151	137	1,0	20

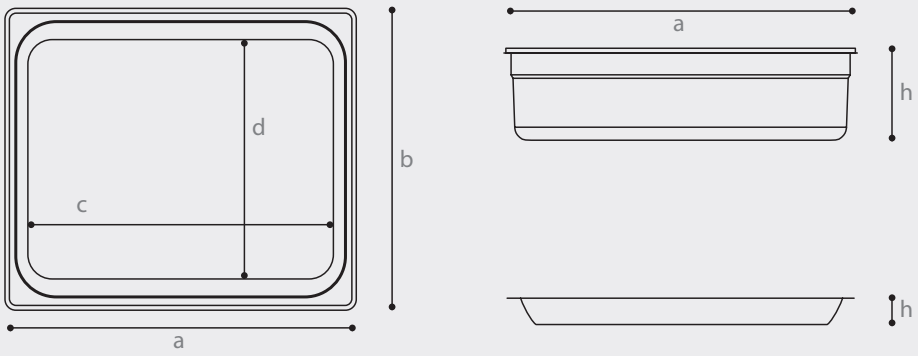
Misure espresse in mm / Measurements in mm

GNP

TEGLIE CON BORDO PIATTO PER FORNI A CONVEZIONE

Pans with flat flange for convection ovens

GNP2106

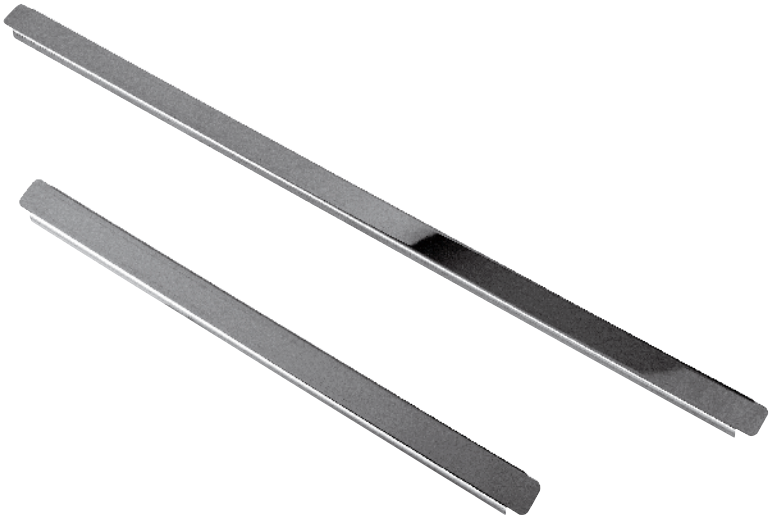


	Profondità Depth	**Articolo** Item	**Dim. esterne** External size		**Dim. interne** Internal size		**Capacità** Capacity	**Box**
	h		a	b	c	d	l.	
2/1 650x530	20	**GNP2102**	650	530	625	505	6,5	5
	40	**GNP2104**	650	530	625	505	12,0	5
	65	**GNR2106**	650	530	625	505	19,5	5
1/1 530x325	20	**GNP1102**	530	325	505	300	2,5	10
	40	**GNP1104**	530	325	505	300	5,5	10
	65	**GNP1106**	530	325	505	300	9,0	10
2/3 354x325	20	**GNP2302**	354	325	329	300	1,8	10
	40	**GNP2304**	354	325	329	300	3,5	10
	65	**GNP2306**	354	325	329	300	5,5	10
1/2 325x265	20	**GNP1202**	325	265	300	240	1,2	20
	40	**GNP1204**	325	265	300	240	2,5	20
	65	**GNP1206**	325	265	300	240	4,0	10

Misure espresse in mm / Measurements in mm

ASTINE DI SEPARAZIONE E SUPPORTO

Support bars



AS53/AS32

	Articolo Item	**Dim. esterne** External size	
		a	b
1/1 530x325	**AS53**	22	530
1/2 325x265	**AS32**	22	325

Misure espresse in mm / Measurements in mm

GNC

COPERCHI PER CONTENITORI

Lids for containers

GNC12

	Articolo Item	**Dim. esterne** External size		**Box**
		a	b	
1/1 530x325	**GNC11**	530	325	10
2/3 354x325	**GNC23**	354	325	10
1/2 325x265	**GNC12**	325	265	10
2/4 530x162	**GNC24**	530	162	20
1/3 325x176	**GNC13**	325	176	20
1/4 265x162	**GNC14**	265	162	20
1/6 176x162	**GNC16**	176	162	20

Misure espresse in mm / Measurements in mm

GNT

COPERCHI CON GUARNIZIONE DI TENUTA ERMETICA

Spillproof lids with silicone seal

GNT12

1. **Guarnizione al silicone per uso alimentare (temperatura max 160°c)**
   Silicone seal for food contact (t - max 160°c)

2. **Foro di compensazione**
   Decompression hole

	Articolo Item	**Dim. esterne** External size		**Box**
		a	b	
1/1 530x325	**GNT11**	530	325	10
2/3 354x325	**GNT23**	354	325	10
1/2 325x265	**GNT12**	325	265	10
1/3 325x176	**GNT13**	325	176	20
1/4 265x162	**GNT14**	265	162	20
1/6 176x162	**GNT16**	176	162	20

Misure espresse in mm / Measurements in mm

CERTIFICAZIONI AZIENDALI

Company Certifications

Ask for our FSC® certified products

I prodotti Ronda sono sottoposti a severe prove di affidabilità affinché, oltre alla bellezza e all'ergonomia, possano assicurare la più elevata resistenza e tenuta nel tempo. Tutte le fasi industriali dei prodotti Ronda avvengono sotto rigorosi controlli, dall'arrivo della materia prima fino all'imballaggio. Ronda opera secondo le normative e gli standard internazionali più severi. La Certificazione di Qualità ISO 9001 ottenuta dall'azienda è una garanzia ulteriore dell'affidabilità dei suoi prodotti e delle tecnologie impiegate per costruirli. Gli articoli sono stati provati con riferimento, ove applicabile, alla norma ISO 7170 "Furniture - Storage units - Determination of strength and durability".

Ronda applica, in ottemperanza al Reg.2023/2006/CE, dei protocolli interni per garantire buone pratiche di fabbricazione dei materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

Ronda products are subjected to very severe testing for reliability so that in addition to looks and ergonomics they also ensure maximum resistance and durability over time. All the industrial steps for Ronda products are conducted under strict controls, all the way from arrival of raw materials to packaging. Ronda operates under the strictest regulations and international standards. The company has been awarded ISO 9001 Quality Certification, providing a further guarantee for the reliability of its products and the production technologies applied. When applicable the items are tested with reference to standard ISO 7170 "Furniture - Storage units - Determination of strength and durability".

In compliance with Reg. 2023/2006/EC, Ronda applies internal protocols that ensure good manufacturing practice for materials and items meant to come into contact with foodstuffs.

MAESTRI DELL' ACCIAIO

Steel masters

Ronda è azienda leader in ricerca, design e innovazione nella produzione di componenti in acciaio inox per l'arredamento di bar e strutture di ristorazione professionale.

Ronda is a leading company in research, design and innovation for the production of stainless steel units for equipping bars and professional catering facilities.

Interamente realizzati in Acciaio AISI 304, il materiale più igienico per eccellenza.
I modelli Ronda sono resistenti alla corrosione, privi di qualunque rivestimento protettivo.
Le loro superfici compatte garantiscono un'elevata rimozione batterica durante i cicli di pulitura .

Ronda products are completely manufactured in AISI 304 stainless steel, the absolute most hygienic material. They are resistant to corrosion & free from surface porosity, so they don't need any protective coating and grant elevated bacterial removal during cleaning cycles.

CAT/GN/ed. 05-2023

RONDA

Via Vegri 83 - 36010 Zanè (VI) Italy - Ph +39 0445 385600 Fax +39 0445 385700
sales@ronda.it - www.ronda.it