

CONTENITORI GASTRONORM / GASTRONORM CONTAINERS

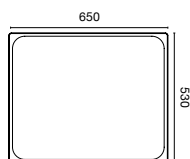


MORI2A

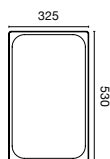
Contenitori in acciaio inox

Stainless steel containers

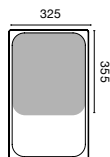




MOD.	COD.	SP. / THK.	FIN.	H	LT.
MOD. 2/1 Esterno / outside 650x530 mm	BA21020	1,0 mm	BA	20 mm	
	BA21040	1,0 mm	BA	40 mm	
	BA21065	1,0 mm	BA	65 mm	18,0 lt
	BA21065.8	0,8 mm	BA	65 mm	18,0 lt
	BA21100	1,0 mm	BA	100 mm	30,0 lt
	BA21150	1,0 mm	Annealed-Tumbled	150 mm	42,8 lt
	BA21200	1,0 mm	Annealed-Tumbled	200 mm	58,0 lt



MOD. 1/1 Esterno / outside 530x325 mm	BA11020	0,8 mm	BA	20 mm	
	BA11040	0,8 mm	BA	40 mm	
	BA11040.7	0,7 mm	BA	40 mm	
	BA11055	0,8 mm	BA	55 mm	
	BA11065	0,8 mm	BA	65 mm	8,8 lt
	BA11065.7	0,7 mm	BA	65 mm	8,8 lt
	BA11100	0,8 mm	BA	100 mm	13,7 lt
	BA11100.7	0,7 mm	BA	100 mm	13,7 lt
	BA11150	0,8 mm	Annealed-Tumbled	150 mm	20,0 lt
	BA11150BA	0,8 mm	BA	150 mm	20,0 lt
	BA11200	0,8 mm	Annealed-Tumbled	200 mm	27,8 lt

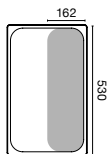


MOD. 2/3 Esterno / outside 355x325 mm	BA23020	0,8 mm	BA	20 mm	
	BA23020.7	0,7 mm	BA	20 mm	
	BA23040	0,7 mm	BA	40 mm	
	BA23040.6	0,6 mm	BA	40 mm	
	BA23065	0,7 mm	BA	65 mm	5,8 lt
	BA23065.6	0,6 mm	BA	65 mm	5,8 lt
	BA23100	0,7 mm	BA	100 mm	9,0 lt
	BA23150	0,8 mm	Annealed-Tumbled	150 mm	13,0 lt
	BA23200	0,8 mm	Annealed-Tumbled	200 mm	17,0 lt

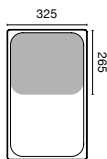
Contenitori in acciaio inox

Stainless steel containers

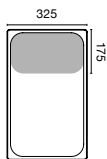
AISI 304
1.4301
UNI EN 631-1



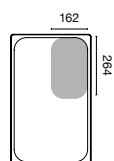
MOD.	COD.	SP. / THK.	FIN.	H	LT.
MOD. 2/4 Esterno / outside 530x162 mm	BA24020	0,8 mm	BA	20 mm	
	BA24040	0,7 mm	BA	40 mm	
	BA24065	0,7 mm	BA	65 mm	4,0 lt
	BA24100	0,7 mm	Annealed-Tumbled	100 mm	5,8 lt
	BA24150	0,8 mm	Annealed-Tumbled	150 mm	8,6 lt



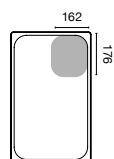
MOD. 1/2 Esterno / outside 325x265 mm	BA12020	0,7 mm	BA	20 mm	
	BA12020.6	0,6 mm	BA	20 mm	
	BA12040	0,7 mm	BA	40 mm	
	BA12040.6	0,6 mm	BA	40 mm	
	BA12060	0,7 mm	BA	60 mm	
	BA12065	0,7 mm	BA	65 mm	4,0 lt
	BA12065.6	0,6 mm	BA	65 mm	4,0 lt
	BA12100	0,7 mm	BA	100 mm	6,1 lt
	BA12100.6	0,6 mm	BA	100 mm	6,1 lt
	BA12150	0,7 mm	Annealed-Tumbled	150 mm	9,2 lt
	BA12150BA	0,7 mm	BA	150 mm	9,2 lt
	BA12200	0,8 mm	Annealed-Tumbled	200 mm	12,0 lt



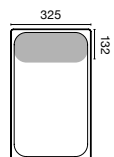
MOD. 1/3 Esterno / outside 325x175 mm	BA13020	0,7 mm	BA	20 mm	
	BA13020.6	0,6 mm	BA	20 mm	
	BA13040	0,7 mm	BA	40 mm	
	BA13040.6	0,6 mm	BA	40 mm	
	BA13065	0,7 mm	BA	65 mm	2,4 lt
	BA13065.6	0,6 mm	BA	65 mm	2,4 lt
	BA13100	0,7 mm	BA	100 mm	3,5 lt
	BA13100.6	0,6 mm	BA	100 mm	3,5 lt
	BA13150	0,7 mm	Annealed-Tumbled	150 mm	5,4 lt
	BA13150BA	0,7 mm	BA	150 mm	5,4 lt
	BA13200	0,8 mm	Annealed-Tumbled	200 mm	7,2 lt



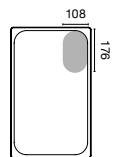
MOD.	COD.	SP. / THK.	FIN.	H	LT.
MOD. 1/4 Esterno / outside 264x162 mm	BA14020	0,7 mm	BA	20 mm	
	BA14020.6	0,6 mm	BA	20 mm	
	BA14040	0,7 mm	BA	40 mm	
	BA14040.6	0,6 mm	BA	40 mm	
	BA14065	0,7 mm	BA	65 mm	1,7 lt
	BA14065.6	0,6 mm	BA	65 mm	1,7 lt
	BA14100	0,7 mm	BA	100 mm	2,5 lt
	BA14100.6	0,6 mm	BA	100 mm	2,5 lt
	BA14150	0,7 mm	Annealed-Tumbled	150 mm	3,8 lt
	BA14200	0,8 mm	Annealed-Tumbled	250 mm	4,8 lt



MOD. 1/6 Esterno / outside 176x162 mm	BA16020	0,7 mm	BA	20 mm	
	BA16020.6	0,6 mm	BA	20 mm	
	BA16040	0,7 mm	BA	40 mm	
	BA16040.6	0,6 mm	BA	40 mm	
	BA16065	0,7 mm	BA	65 mm	1,0 lt
	BA16065.6	0,6 mm	BA	65 mm	1,0 lt
	BA16100	0,7 mm	BA	100 mm	1,5 lt
	BA16100.6	0,6 mm	BA	100 mm	1,5 lt
	BA16150	0,8 mm	Annealed-Tumbled	150 mm	2,3 lt
	BA16200	1,0 mm	Annealed-Tumbled	200 mm	



MOD. 2/8 Esterno / outside 325x132 mm	BA28020	0,7 mm	BA	20 mm	
	BA28040	0,7 mm	BA	40 mm	
	BA28065	0,7 mm	BA	65 mm	1,7 lt
	BA28100	0,7 mm	Annealed-Tumbled	100 mm	2,6 lt
	BA28150	0,8 mm	Annealed-Tumbled	150 mm	3,9 lt



MOD. 1/9 Esterno / outside 176x108 mm	BA19065	0,7 mm	BA	65 mm	0,6 lt
	BA19065.6	0,6 mm	BA	65 mm	0,6 lt
	BA19100	0,7 mm	Annealed-Tumbled	100 mm	0,8 lt
	BA19100BA	0,7 mm	BA	100 mm	0,8 lt

Contenitori forati in acciaio inox

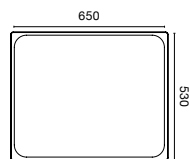
Perforated stainless steel containers



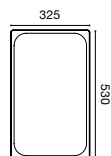
AISI 304
1.4301
UNI EN 631-1

Contenitori forati in acciaio inox

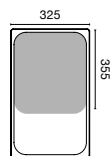
Perforated stainless steel containers



MOD.	COD.	SP. / THK.	FIN	H
MOD. 2/1 Esterno / outside 650x530 mm	BF21020	1,0 mm	BA	20 mm
	BF21040	1,0 mm	BA	40 mm
	BF21065	1,0 mm	BA	65 mm
	BF21065.8	0,8 mm	BA	65 mm
	BFL21100	1,0 mm	BA	100 mm
	BFL21150	1,0 mm	Annealed-Tumbled	150 mm
	BFL21200	1,0 mm	Annealed-Tumbled	200 mm



MOD. 1/1 Esterno / outside 530x325 mm	BF11020	0,8 mm	BA	20 mm
	BF11040	0,8 mm	BA	40 mm
	BF11040.7	0,7 mm	BA	40 mm
	BF11055	0,8 mm	BA	55 mm
	BF11065	0,8 mm	BA	65 mm
	BF11065.7	0,7 mm	BA	65 mm
	BFL11065	0,8 mm	BA	65 mm
	BFL11065.7	0,7 mm	BA	65 mm
	BFL11100	0,8 mm	BA	100 mm
	BFL11100.7	0,7 mm	BA	100 mm
	BFL11150	0,8 mm	Annealed-Tumbled	150 mm
	BFL11150BA	0,8 mm	BA	150 mm
	BFL11200	0,8 mm	Annealed-Tumbled	200 mm



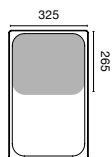
MOD. 2/3 Esterno / outside 355x325 mm	BF23020	0,8 mm	BA	20 mm
	BF23020.7	0,7 mm	BA	20 mm
	BF23040	0,7 mm	BA	40 mm
	BF23040.6	0,6 mm	BA	40 mm
	BF23065	0,7 mm	BA	65 mm
	BF23065.6	0,6 mm	BA	65 mm
	BFL23100	0,7 mm	BA	100 mm
	BFL23150	0,8 mm	Annealed-Tumbled	150 mm
	BFL23200	0,8 mm	Annealed-Tumbled	200 mm

BF = Foratura sul fondo / Perforation on the bottom - BFL = Foratura sul fondo e sulle pareti / Perforation bottom and walls

Contenitori forati in acciaio inox

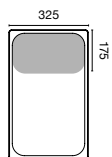
Perforated stainless steel containers

AISI 304
1.4301
UNI EN 631-1



MOD. 1/2
Esterno / outside
325x265 mm

MOD.	COD.	SP. / THK.	FIN	H
MOD. 1/2	BF12020	0,7 mm	BA	20 mm
	BF12020.6	0,6 mm	BA	20 mm
	BF12040	0,7 mm	BA	40 mm
	BF12040.6	0,6 mm	BA	40 mm
	BFL12060	0,7 mm	BA	60 mm
	BF12065	0,7 mm	BA	65 mm
	BF12065.6	0,6 mm	BA	65 mm
	BFL12065.7	0,7 mm	BA	65 mm
	BFL12100	0,7 mm	BA	100 mm
	BFL12100.6	0,6 mm	BA	100 mm
	BFL12150	0,7 mm	Annealed-Tumbled	150 mm
	BFL12150BA	0,7 mm	BA	150 mm
	BFL12200	0,8 mm	Annealed-Tumbled	200 mm



MOD. 1/3
Esterno / outside
325x175 mm

MOD. 1/3	BF13040	0,7 mm	BA	40 mm
	BF13040.6	0,6 mm	BA	40 mm
	BF13065	0,7 mm	BA	65 mm
	BF13065.6	0,6 mm	BA	65 mm
	BFL13100	0,7 mm	BA	100 mm
	BFL13100.6	0,6 mm	BA	100 mm
	BFL13150	0,7 mm	Annealed-Tumbled	150 mm
	BFL13150BA	0,7 mm	BA	150 mm
	BFL13200	0,8 mm	Annealed-Tumbled	200 mm

Contenitori forati in acciaio inox

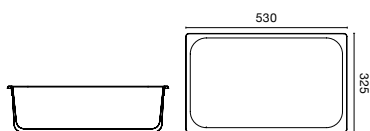
Perforated stainless steel containers



Contenitori forati bordo incasso in acciaio inox

Perforated stainless steel containers with under-the-top edge

AISI 304
1.4301

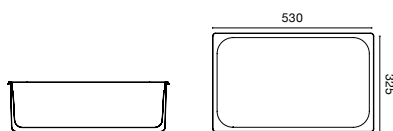


MOD.	COD.	H
MOD. 1/1 Esterno / outside 530x325 mm	BFI11030	30 mm
	BFI11055	55 mm
	BFI11090	90 mm
	BFI11140	140 mm
	BFI11190	190 mm

Doppio corpo in acciaio inox

Stainless steel double-body containers

AISI 304
1.4301



MOD.	COD.	H
MOD. 1/1	BA11100DC	100 / 90 mm
	BA11150DC	150 / 140 mm
	BA11200DC	200 / 190 mm



MOD. 1/2	BA12100DC	100 / 90 mm
	BA12150DC	150 / 140 mm
	BA12200DC	200 / 190 mm

Doppio corpo e contenitori forati bordo incasso in acciaio inox

Stainless steel double-body containers - Perforated stainless steel containers with under-the-top edge







Coperchi in acciaio inox

Stainless steel lids with handles

AISI 304
1.4301
UNI EN 631-1



MOD.	COD.	SP. / THK.	FIN
1/1 530x325	C011000	0,8 mm	BA
1/1 530x325	C011000.7	0,7 mm	BA
2/3 355x325	C023000	0,7 mm	BA
2/3 355x325	C023000.6	0,6 mm	BA
2/4 530x162	C024000	0,8 mm	BA
2/4 530x162	C024000.7	0,7 mm	BA
1/2 325x265	C012000	0,7 mm	BA
1/2 325x265	C012000.6	0,6 mm	BA
1/3 325x175	C013000	0,7 mm	BA
1/3 325x175	C013000.6	0,6 mm	BA
1/4 264x162	C014000	0,7 mm	BA
1/4 264x162	C014000.6	0,6 mm	BA
1/6 176x162	C016000	0,7 mm	BA
1/6 176x162	C016000.6	0,6 mm	BA
2/8 325x132	C028000	0,7 mm	BA
2/8 325x132	C028000.6	0,6 mm	BA
1/9 176x108	C019000	0,7 mm	BA
1/9 176x108	C019000.6	0,6 mm	BA

Coperchi piani in acciaio inox

Stainless steel flat lids

AISI 304
1.4301
UNI EN 631-1



MOD.	COD.	SP. / THK.	FIN
1/1 530x325	COP11000	0,8 mm	BA
2/3 355x325	COP23000	0,7 mm	BA
2/4 530x162	COP24000	0,8 mm	BA
1/2 325x265	COP12000	0,7 mm	BA
1/3 325x175	COP13000	0,7 mm	BA
1/4 264x162	COP14000	0,7 mm	BA
1/6 176x162	COP16000	0,7 mm	BA
2/8 325x132	COP28000	0,7 mm	BA
1/9 176x108	COP19000	0,7 mm	BA

AISI 304
1.4301
UNI EN 631-1

Coperchi in acciaio inox con guarnizione

Stainless steel lids with anti-spill silicon gasket



	MOD.	COD.	SP. / THK.	FIN
MOD. 1/1	530x325	CT11000	0,8 mm	BA
MOD. 2/3	355x325	CT23000	0,7 mm	BA
MOD. 1/2	325x265	CT12000	0,7 mm	BA
MOD. 1/3	325x175	CT13000	0,7 mm	BA
MOD. 1/4	264x162	CT14000	0,7 mm	BA
MOD. 1/6	176x162	CT16000	0,7 mm	BA

Coperchio antidebordamento, dotato di guarnizione per alte temperature, atto ad impedire versamenti durante il trasporto di alimenti liquidi.

ISTRUZIONI PER L'USO:

Non superare la temperatura di 230°C. Non effettuare cotture con il coperchio. Non esporre ad ultrasuoni. Per il lavaggio non utilizzare detersivi troppo aggressivi.

I test su questi coperchi vengono fatti per 150 ore con soluzione acqua/detergente a 90°C.

No-spill lid, with high temperatures resistant gasket, to avoid spilling during transport of liquid food.

INSTRUCTIONS:

Do not heat over 230°C. Do not cook with lid on. Do not expose to ultrasounds. To clean, do not use aggressive detergents.

Tests on these lids are carried out for 150 hours with water/detergent solution at 90°C.

AISI 304
1.4301
UNI EN 631-1

Spacchi coperchi in acciaio inox

Stainless steel slot lids



MOD.	DES.
SMM	Spacchi maniglie e mestolo / Slots for handles and spoon
SMA	Spacchi maniglie / Slots for handles
SME	Spacco mestolo / Slot for spoon

Coperchi in acciaio inox con pomolo per HACCP

Stainless steel lids with HACCP knob

AIISI 304
1.4301
UNI EN 631-1

POMOLO CON
MANIGLIA IN
TECNOPOLIMERO
(Grivory HT1V-4 FWA)
RESISTENTE ALLE ALTE
TEMPERATURE
(fino a 200°C)

TECNOPOLYMER
KNOB WITH HANDLE
(Grivory HT1V-4 FWA)
RESISTANT TO HIGH
TEMPERATURES
(up to 200°C)

POMOLO CON SEDE
PER COLOR CLIPS
INTERCAMBIABILI
PER EVITARE LA
CONTAMINAZIONE

TO AVOID
CONTAMINATION,
KNOBS ARE FITTED
WITH HOLDERS FOR
INTERCHANGEABLE
COLOR CLIPS

PENNARELLO
SPECIFICO CHE VIENE
RIMOSSO CON IL
SEMPLICE LAVAGGIO IN
LAVASTOVIGLIE

SPECIFIC MARKERS
CAN BE REMOVED
WHEN WASHED IN THE
DISHWASHER



ALLERGENI / ALLERGENS



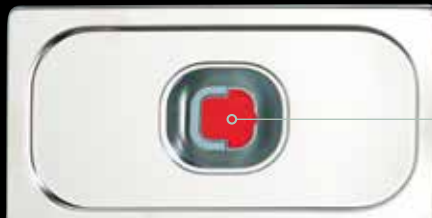
CARNI BIANCHE / WHITE MEAT



PESCE / FISH



FRUTTA E VERDURA
FRUIT AND VEGETABLES



CARNI ROSSE / RED MEAT

AISI 304
1.4301
UNI EN 631-1

Coperchi in acciaio inox con pomolo per HACCP

Stainless steel lids with HACCP knob

MOD.	COD.	SP. / THK.	FIN
1/1 530x325	C011000HACCP	0,8 mm	BA
1/1 530x325	C011000HACCP.7	0,7 mm	BA
2/3 355x325	C023000HACCP	0,7 mm	BA
2/3 355x325	C023000HACCP.6	0,6 mm	BA
2/4 530x162	C024000HACCP	0,8 mm	BA
2/4 530x162	C024000HACCP.7	0,7 mm	BA
1/2 325x265	C012000HACCP	0,7 mm	BA
1/2 325x265	C012000HACCP.6	0,6 mm	BA
1/3 325x175	C013000HACCP	0,7 mm	BA
1/3 325x175	C013000HACCP.6	0,6 mm	BA
1/4 264x162	C014000HACCP	0,7 mm	BA
1/4 264x162	C014000HACCP.6	0,6 mm	BA
1/6 176x162	C016000HACCP	0,7 mm	BA
1/6 176x162	C016000HACCP.6	0,6 mm	BA

AISI 304
1.4301
UNI EN 631-1

Coperchi in acciaio inox con pomolo e guarnizione

Stainless steel lids with knob and anti-spill silicon gasket

MOD.	COD.	SP. / THK.	FIN
MOD. 1/1 530x325	CT11000HACCP	0,8 mm	BA
MOD. 2/3 355x325	CT23000HACCP	0,7 mm	BA
MOD. 1/2 325x265	CT12000HACCP	0,7 mm	BA
MOD. 1/3 325x175	CT13000HACCP	0,7 mm	BA
MOD. 1/4 264x162	CT14000HACCP	0,7 mm	BA
MOD. 1/6 176x162	CT16000HACCP	0,7 mm	BA

AISI 304
1.4301
UNI EN 631-1

Spacchi coperchi in acciaio inox

Slots for stainless steel lids

MOD.	DES.
SMM	Spacchi maniglie e mestolo / Slots for handles and spoon
SMA	Spacchi maniglie / Slots for handles
SME	Spacco mestolo / Slot for spoon

Falsi fondi in acciaio inox

Stainless steel drainer plates

AISI 304
1.4301
UNI EN 631-1

MOD.	COD.	SP. / THK.	
2/1	470x590	FF21000	1,0 mm
1/1	469x269	FF11000	0,8 mm
2/3	299x270	FF23000	0,8 mm
1/2	271x211	FF12000	0,8 mm
1/3	266x116	FF13000	0,6 mm
1/6	118x106	FF16000	0,6 mm

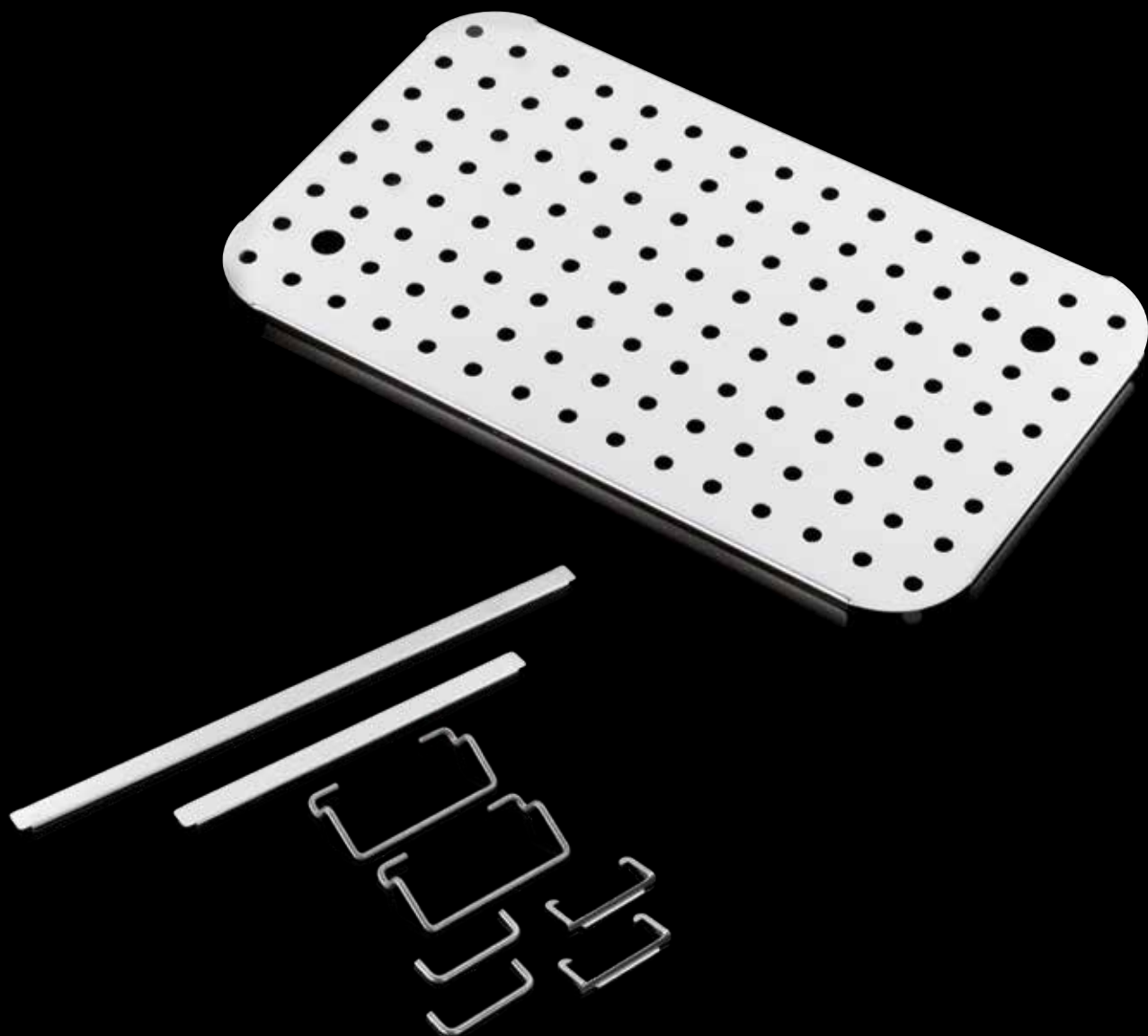
Maniglie e separatori

Handles and adaptor bars

MOD.	DES.
MI	Coppia maniglie fisse interne orizzontali / Pair of inner fixed horizontal handles
MV	Coppia maniglie fisse verticali / Pair of fixed vertical handles
MRL	Coppia maniglie rientranti / Pair of recessed handles
SE11000	Separatori 1-1 / Adaptor bars 1-1
SE12000	Separatori 1-2 / Adaptor bars 1-2

Falsi fondi in acciaio inox - maniglie e separatori

Stainless steel drainer plates - handles and adaptor bars



Teglie in acciaio inox

Stainless steel baking pans

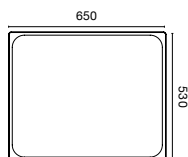


AISI 304
1.4301
UNI EN 631-1

Teglie in acciaio inox

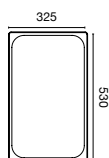
Stainless steel baking pans

MOD.	COD.	SP. / THK.	FIN	H
------	------	------------	-----	---



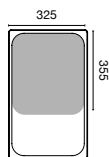
MOD. 2/1
Esterno / outside
650x530 mm

BTI21020	1,0 mm	BA	20 mm
BTI21040	1,0 mm	BA	40 mm
BTI21065	1,0 mm	BA	65 mm



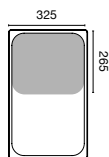
MOD. 1/1
Esterno / outside
530x325 mm

BTI11020	0,8 mm	BA	20 mm
BTI11040	0,8 mm	BA	40 mm
BTI11065	0,8 mm	BA	65 mm



MOD. 2/3
Esterno / outside
355x325 mm

BTI23020	0,8 mm	BA	20 mm
BTI23040	0,8 mm	BA	40 mm
BTI23065	0,8 mm	BA	65 mm



MOD. 1/2
Esterno / outside
325x265 mm

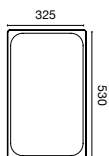
BTI12020	0,7 mm	BA	20 mm
BTI12040	0,7 mm	BA	40 mm
BTI12065	0,7 mm	BA	65 mm

N.B. I modelli 2/3 ed 1/2 non hanno il bordo rinforzato.
N.B. 2/3 and 1/2 models have no reinforced edge.

Teglie bordo piano in alluminio con antiaderente

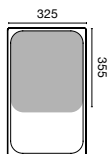
Aluminium baking pans with non-stick coating

AISI 304
1.4301
UNI EN 631-1



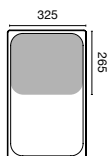
MOD. 1/1
Esterno / outside
530x325 mm

MOD.	COD.	SP. / THK.	H
	BTAL11020A	1,5 mm	20 mm
	BTAL11040A	1,5 mm	40 mm
	BTAL11065A	1,5 mm	65 mm



MOD. 2/3
Esterno / outside
355x325 mm

	BTAL23020A	1,5 mm	20 mm
	BTAL23040A	1,5 mm	40 mm
	BTAL23065A	1,5 mm	65 mm



MOD. 1/2
Esterno / outside
325x265 mm

	BTAL12020A	1,5 mm	20 mm
	BTAL12040A	1,5 mm	40 mm
	BTAL12065A	1,5 mm	65 mm

Rivestimento antiaderente rinforzato triplo strato marmorizzato.
Non-stick marbled coating, reinforced triple layer.

Teglie bordo piano in alluminio con antiaderente

Aluminium baking pans with non-stick coating



Caratteristiche tecniche gastronorm acciaio inossidabile

Stainless steel gastronorm containers technical specifications

- Studiati e realizzati in ottemperanza alla normativa UNI 631-1
- Realizzati in AISI 304 (1.4301) per garantire un'ottima resistenza alla corrosione
- L'AISI 304 è un acciaio austenitico che può essere utilizzato a contatto con gli alimenti secondo il decreto ministeriale 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche
- Materiale di partenza allo stato "ANNEALED" ovvero nella migliore condizione di resistenza alla corrosione
- Realizzati con un acciaio inossidabile con un contenuto di Nichel superiore al valore minimo previsto, il che promuove un ulteriore incremento della resistenza alla corrosione (Fig. 1)
- Spessori appositamente studiati per garantire maggiore robustezza ed indeformabilità
- Raggiature ridotte per garantire massimo contenuto
- Gradino di sovrapposibilità per consentire un impilaggio ottimale
- Planarità dei bordi a garanzia estetica e resistenza a deformazioni
- Le operazioni di smerigliatura vengono effettuate da robot antropomorfi che garantiscono superfici non taglienti
- Sottoposti a trattamento termico di solubilizzazione che consiste nel riscaldare l'acciaio inox ad una temperatura sufficientemente alta (1000-1050°C circa) in modo da rimuovere le alterazioni e tensionamenti dovuti al processo di deformazione, nel permanere a tale temperatura per il tempo necessario a portare in soluzione tutti i carburi e nel raffreddare con sufficiente rapidità in modo da prevenire la precipitazione degli stessi (Fig. 2)
- Sottoposti a trattamenti di decapaggio, passivazione e vibroburratura necessari per rimuovere ogni traccia di ossidazione ed elementi inquinanti derivati dal processo produttivo, promuovere la formazione dello strato passivo e raggiungere il grado di finitura superficiale ottimale da un punto di vista estetico e nei confronti della resistenza alla corrosione. Le prove di corrosione eseguite in nebbia salina neutra hanno permesso di rilevare che il contenitore finito non presenta alcuna alterazione di corrosione dopo 1500 ore di esposizione (Fig. 3)
- Ogni singolo pezzo è sottoposto a lavaggio speculare con acqua demineralizzata
- Disponibili differenti tipologie di accessori: forature, maniglie, coperchi con maniglia o piani, coperchi a muffola, con spacchi ecc...
- Su richiesta disponibili differenti tipologie di personalizzazione
- Su richiesta disponibile rivestimento PVD od antibatterico (ABACO® - JIS Z 2801/A12012)
- La bassa rugosità superficiale consente un lavaggio agevole
- Realizzati secondo procedure GMP (Good Manufacturing Practice) definite dal regolamento (CE) N. 1935/2004 del parlamento europeo e dal regolamento (CE) N. 2023/2006
- Rispettano i limiti di migrazione globale e specifica di Nichel, Cromo e Manganese nelle condizioni di prova riportate:
 - Simulante: acido acetico 3% P/V
 - Tempo e Temperatura: 30 minuti a 100°C - contatto ripetuto
 - Rif.: D.M. 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche (Fig. 4)
- I contenitori sono prodotti secondo procedure in grado di ottemperare al requisito "Tracciabilità" secondo il regolamento N. 2023/2006 GMP (Good Manufacturing Practices)
- Evitare esposizione a fiamme libere
- Oltrepassare i 280°C potrebbe causare deformazioni od opacizzazioni
- Non conoscendo la tipologia di stoccaggio della catena di distribuzione, consigliamo il lavaggio prima dell'uso nonostante i nostri prodotti siano lavati con acqua demineralizzata

N.B. I trattamenti termici ed i trattamenti di decapaggio, passivazione e vibroburratura si riferiscono esclusivamente a contenitori con altezza superiore a 100 mm

Caratteristiche tecniche gastronorm acciaio inossidabile

Stainless steel gastronorm containers technical specifications

- Studied and made according to UNI 631-1 standard
- Made out of AISI 304 (1.4301) stainless steel to grant an outstanding corrosion resistance
- AISI 304 is an austenitic steel which can be used for food contact according to Italian regulation dated 21/03/1973 and further modifications
- They are molded out of already annealed coils, which grants the best “starting base” for corrosion resistance
- Made out of stainless steel with a nickel content higher than the standard value, they grant an even higher corrosion resistance (Picture 1)
- Thicknesses are specifically studied in order to grant better resistance and avoid shape alterations
- Reduced radiuses grant maximum capacity
- They come with stacking edges to allow optimal stacking
- Calibrated edge flatness allow best aesthetics and bending resistance
- Grinding operations are performed by anthropomorphic robots in order to avoid any cutting edges
- Containers are submitted to an annealing treatment which heats them up to a temperature of 1000-1050°C, in order to completely remove alterations and tensions due to the molding process and to keep them at such a temperature for long enough a time to solute all carbons; and then to cool them down quickly enough to prevent precipitation of said carbons (Picture 2)
- They further undergo pickling, passivation and tumbling treatments as well, which are necessary to remove any traces of residues due to the production process, promote the formation of the passive layer, reach the requested finishing condition, according to the aesthetic requests and to further enhance corrosion resistance. Corrosion tests performed on salty vapors conditions for over 1500 hours confirm the finished containers do not get corroded at all (Picture 3)
- All containers are thoroughly washed by use of super-demineralized water
- Different types of accessories: are available holes, handles, lids with or without handles, dome-covers, lids with slots, etc.
- Different customer-specific finishing can be accommodated upon request
- PVD (Physical Vapor Deposition) or antimicrobial (ABACO® JIS Z 2801/A12012) treatments are available
- Reduced surface roughness allows easy cleaning
- Manufactured according to GMP (Good Manufacturing Practices) procedures, as stated by the European Regulation CE N. 1935/2004 issued by the European Parliament, and by the European Regulation CE N. 2023/2006
- Containers do respect migration limits (total and specific) for Nickel, Chrome, and Manganese according to the following test parameters:
 - Simulating agent: acetic alcohol 3% P/V
 - Time and temperature: 30 minutes at 100°C – repeated contact
 - Ref.: Italian regulation DM 21/03/1973 and modifications (Picture 4)
- Containers are manufactured according to procedures that permit full lot tracking, according to Italian regulation N. 2023/2006 GMP (Good Manufacturing Practices)
- Avoid exposure to open flames
- Heating over 280°C may cause deformation or dulling
- Although the items are washed with demineralized water, it is recommended to wash them before use, as we do not know the type of storage along the distribution chain

N.B. The annealing treatment as well as the pickling, passivation and tumbling ones are only carried out on containers deeper than 100 mm

Caratteristiche tecniche gastronorm acciaio inossidabile

Stainless steel gastronorm containers technical specifications

Fig. / Picture 1

N° CAMPIONE / SAMPLE NR.	DESCRIZIONE / SAMPLE DESIGNATION
2017-1399/1	Quadrotto in acciaio AISI 304, proveniente da coil finitura 2B, sp.1 mm solubilizzato AISI 304 steel tile, coming from 2B finish coil, 1 mm thick, solubilized
(Descrizione e rappresentatività del saggio esaminato dichiarata dal committente / Description and representativeness of the sample examined declared by the customer)	

N° CAMPIONE / SAMPLE NR.	ANALISI CHIMICA -% P.P. / CHEMICAL COMPOSITION -% BY WEIGHT										
	C	Si	Mn	P	S	Cr	Ni	Mo	Cu	N	/
2017-1399	0,04	0,51	1,14	0,027	0,001	17,78	9,20	0,37	0,58	0,032	/

Metodi di prova / Tests methods

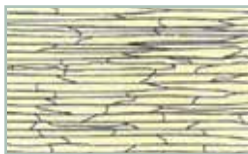
P-4LC/005 rev. 8 (2014); P-4LC/010 rev. 13 (2016); P-4LC/007 rev. 8 (2014); P-4LC/025 rev.1 (2004)

Procedure interne o specifiche del committente / Internal procedures or customer technical specification

P-4LC/003 rev. 3 (2012)

Fig. / Picture 2

Materiale dopo deformazione plastica
Material after plastic deformation



Materiale dopo trattamento termico di solubilizzazione
Material after solubilization heat treatment



Con un corretto trattamento termico l'acciaio perviene allo stato massimo di addolcimento. Tre sono i fattori che possono influenzare tale trattamento: temperatura, durata del trattamento e la velocità di raffreddamento.

With a correct heat treatment, the steel reaches its maximum softening state. There are three factors that can influence this treatment: temperature, treatment duration and cooling rate.

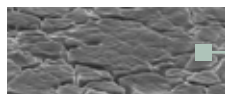
Caratteristiche tecniche gastronorm acciaio inossidabile

Stainless steel gastronorm containers technical specifications

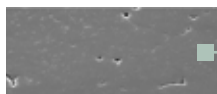
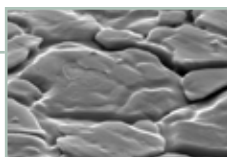
Fig. / Picture 3

Osservazione della finitura superficiale mediante Microscopio elettronico a scansione SEM.

Observation of surface finish by means of SEM scanning electron microscope.



Dopo prima deformazione
After first deformation



Prodotto finito
Finished product

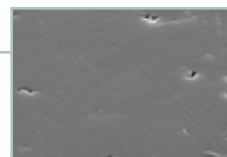


Fig. / Picture 4

N° CAMPIONE SAMPLE NR.	MIGRAZIONE GLOBALE MG/KG in acido acetico al 3% per 30' a 100°C (simulante B) 3° attacco GLOBAL MIGRATION MG/KG in 3% acetic acid for 30' at 100°C (simulant B) 3rd attack	VALORE LIMITE / LIMIT VALUE
2011-3049/1	10	50 mg/kg
2011-3049/2	12	50 mg/kg
2011-3049/3	7	50 mg/kg

N° CAMPIONE SAMPLE NR.	MIGRAZIONE SPECIFICA P.P.M. in acido acetico al 3% per 30' a 100°C (simulante B) 3° attacco GLOBAL MIGRATION MG/KG in 3% acetic acid for 30' at 100°C (simulant B) 3rd attack		
	Cr	Ni	Mn
VALORE LIMITE LIMIT VALUE	0,10	0,10	0,10
2011-3049/1	0,04	0,02	< 0,01
2011-3049/2	0,04	< 0,01	0,05
2011-3049/3	< 0,01	< 0,01	< 0,01

Documento valido ad ogni effetto di legge, ex RD 1 marzo 1928 n° 842, legge 19 luglio 1957, n°679 e D.M. 25 marzo 1986 Ministero di Grazia e Giustizia. / This document is legally effective to ex RD 1st march 1928 nr. 842, law 19th july 1957, nr. 679 and D.M. 25th march 1986 of Grant and Justice Ministry.

Metodi di prova: D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti / Tests methods: D.M. 21/03/73 and subsequent updates.

Apparecchiature utilizzate: spettrometro A.A.S. Perkin Elmer 3100 cod. MA.1.SF.1; Bilancia analitica Mettler AE 200S cod. MA.1.BB.2; Cella termostatica BE/92 cod. MA.6.CD.5 / Equipments: spectrometer A.A.S. Perkin Elmer 3100 cod. MA.1.SF.1; Analytical balance Mettler AE 200S cod. MA.1.BB.2; Thermostatic cell BE/92 code MA.6.CD.5.