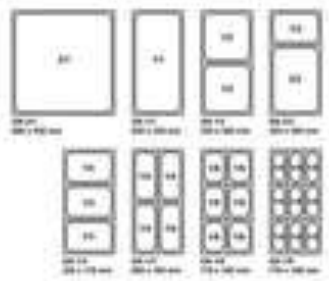
Bacs gastronormes

Un bac gastronormes est le résultat de la normalisation européenne EN 631 pour les bacs de stockage utilisés dans les cuisines des restaurants, collectifs ou non, traiteurs… Cette norme concerne les mesures d'encastrement dans des supports appropriés et les dimensions de ces récipients.



C'est un équipement incontournable dans nos cuisines, du fait de la qualité hygiénique des matériaux utilisés : en inox 18/10, en polycarbonate, en polyéthylène, en acier pour les plaques pâtissières, en acier chromé ou plastifié pour certaines grilles, d'autres antiadhésifs.

- Quelles sont les dimensions des bacs gastronormes ?

GN 2/1 530 x 650 mm Profondeurs : 6,5, 10, 15 cm
GN 1/1 530 x 325 mm Profondeurs : 6,5, 10, 15, 20 cm
GN 2/4 530 x 162 mm Profondeurs : 6,5, 10, 15, 20 cm
GN 2/3 354 x 325 mm Profondeurs : 6,5, 10, 15, 20 cm

Fiche conçue et réalisée par : Jean Gabriel Du Jaiflin en août 2025

GN 2/8 325 x 131 mm Profondeurs : 6,5, 10, 15, 20 cm
GN ½ 325 x 265 mm Profondeurs : 10, 15, 20 cm
GN 1/3 325 x 176 mm Profondeurs : 6,5, 10, 15, 20 cm
GN ¼ 265 x 162 mm Profondeurs : 10, 15 cm
GN 1/6 176 x 162 mm Profondeurs : 6,5, 10, 15 cm
GN 1/9 176 x 108 mm Profondeurs : 10 cm

+ Couvercles avec ou sans encoches pour la louche, et avec ou sans grilles d'égouttage.
Il existe des bacs gastronormes disposant de couvercles spéciaux, permettant de mettre les denrées sous vide.
Vous pouvez trouver sur le marché des barquettes d'emballage au format GN qui peuvent également conserver les denrées sous vide.

◘ Quelles sont les utilisations des bacs gastronormes ?
Désormais il existe des bacs inox qui peuvent être thermo filmés pour le transport des repas. Exemple

Elles sont nombreuses et la polyvalence de ces derniers permet toutes les combinaisons : cuisson, rangement chaud et froid, manutention, remise en température (barquettes filmées), stockage, égouttage, etc.

◘ Pourquoi sont-ils marqués ?

Chaque bac comporte des informations répondant à la norme NF EN 631 : en principe, sur le bord, le n° de la norme et l'indication du module ; sur le fond (derrière), le nom du fabricant et l'origine de la fabrication, la nature du matériau utilisé pour sa fabrication et la norme DIN correspondant à sa valorisation.

◘ Où s'en procurer ?

- Chomette : www.chomette.com
- Bos Equipement Hôtelier : www.bos-equipement.com
- Bourgeat : https://www.matferbourgeat.com
- Eurochef : www.eurochef.fr
- Gafic : https://www.gafic1965.com
- Hendi : www.hendi.eu
- Promoshop : www.promoshop.fr
- Tournus Equipement : www.tournus.com