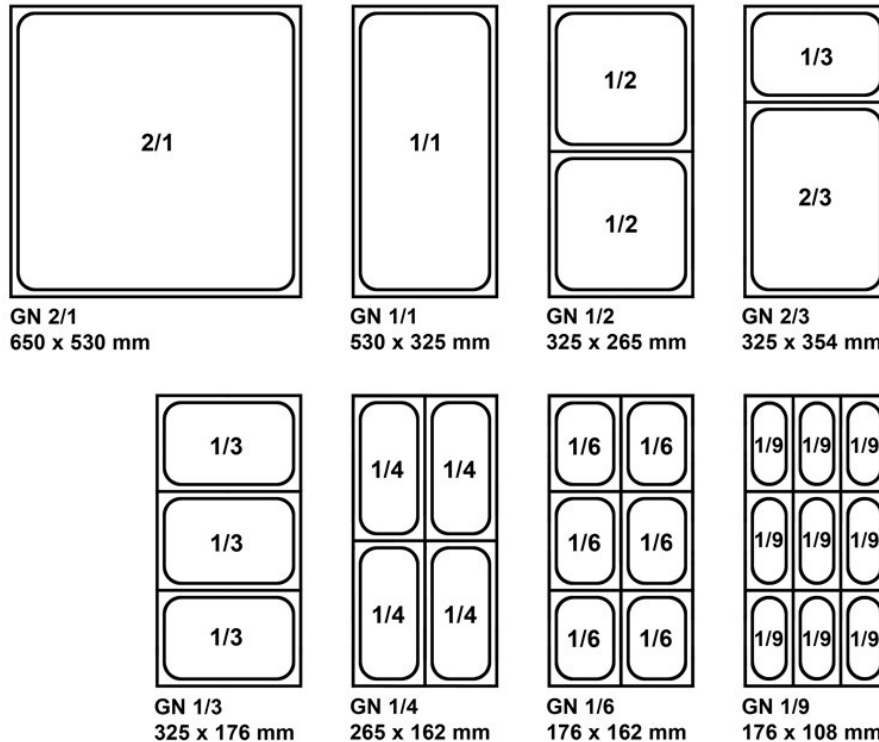




568, Rue de la Voyette  
CRT 2  
59818 Lesquin  
T +33 03 20 97 61 04  
[info@nomacool.fr](mailto:info@nomacool.fr)  
[www.nomacool.fr](http://www.nomacool.fr)



Afin de faciliter l'activité dans la cuisine et le transport des aliments une système standard a été mis en place. C'est la normalisation européenne EN 631 pour le système de stockage utilisés dans les cuisines.

La norme EN 631 définit les dimensions des récipients, bacs, grilles, etc. en inox 18/10, en polycarbonate, en acier pour les plaques pâtisseries, en acier chromé ou plastifié pour certaines grilles.

Basée sur un système modulaire gastronorme, elle garantie la concordance des bacs et des les différents équipements de cuisine.

Le " récipient gastronorme " est utilisé dans les équipements de cuisines: pour le [stockage](#), la [préparation](#), [stockage et travail](#), la cuisson, le transport dans et dehors de la cuisine.

Le module de base : 1/1 à les dimensions de 530 x 325 mm.

Les autres bacs sont des multiples ou des sous multiples de ce module de base :

GN 2/1: 530 x 650 mm

GN 1/1: 530 x 325 mm

GN 2/4: 530 x 162 mm

GN 2/3: 354 x 325 mm

GN 2/8: 325 x 131 mm

GN 1/2: 325 x 265 mm

GN 1/3: 325 x 176 mm

GN 1/4: 265 x 162 mm

GN 1/6: 176 x 162 mm

GN 1/9: 176 x 108 mm