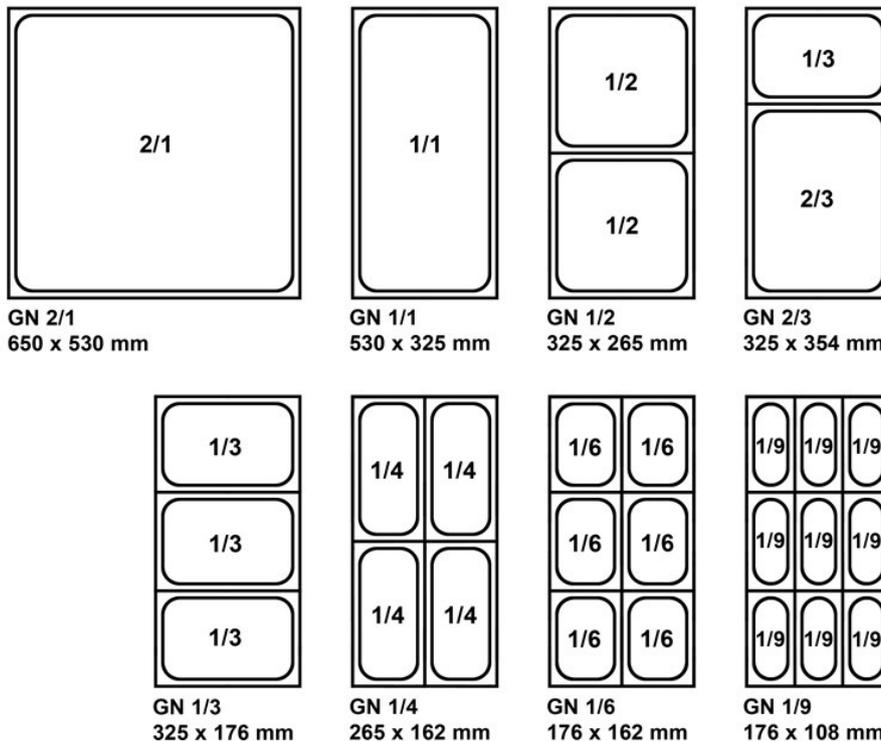




Diksmuidsestraat 64-70
8840 Staden
T +32 51 700 100
info@noma.be
www.noma.be/fr



Afin de faciliter l'activité dans cuisine et le transport des aliments un 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 gastronomique, elle garantit la concordance des bacs et des les différents équipements de cuisine. Le "récipient gastronomique" est utilisé dans les équipements de cuisines pour le [stockage](#), la [préparation](#), le [stockage/table de 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