

BACS INOX ALIMENTAIRES

BACS GASTRONORMES EN ACIER INOXYDABLE

Incontournables

et indispensables dans une cuisine professionnelle, les bacs GN inox sont utilisés pour de multiples usages. Résistants à la fois au froid et au chaud, ils s'adaptent très bien à la cuisson, au réchauffage, au bainmarie, au transport en liaison chaude ou froide et au refroidissement rapide. Ils s'utilisent également pour la conservation et le stockage, ansi que la présentation.

► **A**LIMENTARITÉ

L' AISI 304 est un acier austénitique utilisable au contact des denrées alimentaires. C'est un des meilleurs métaux pour la cuisson et le transport des aliments. Les bacs sont réalisés de manière à réduire au maximum les risques de contamination des denrées alimentaires, conformément au règlement européen 852 / 2004.

► SOLIDITÉ

Les bacs ont une épaisseur de 10/10ème de mm pour les modèles GN 2/1 et 8/10ème de mm pour tous les autres modèles. Ces épaisseurs sont spécifiquement étudiées afin de garantir une meilleure résistance aux chocs et éviter les altérations de formes durant le transport et la manipulation. Très bonne tenue aussi aux phases de cuisson répétées.

► LARGE GAMME

De la dimension GN 2/1 jusqu'à 1/9 avec des profondeurs de 20 à 200 mm. Nous proposons aussi un large choix de couvercles, des égouttoirs ainsi que des barrettes de composition permettant de positionner les bacs de manière optimale sur les appareils. Une nouvelle gamme pour la cuisson sous-vide est également disponible.

Résistance aux températures de –40°C à +280°C



LES BACS INOX: UNE ALTERNATIVE AUX BARQUETTES JETABLES?

La loi EGalim prône une alimentation saine et durable, dans le respect du bien-être physiologique et environnemental. Si certaines règles sont déjà en vigueur, d'autres vont bientôt entrer en application. En effet, dès le 1er janvier 2025, l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffage ou de service en matière plastique sera interdite en restauration scolaire.

De nouvelles consignes qui obligent dès aujourd'hui les acteurs de la restauration collective à trouver des solutions alternatives. Remplacer les plastiques par des contenants inertes et réutilisables (inox, verre) avec une innocuité reconnue est une solution à privilégier.

NORME EN 631.1

La norme EN 631.1 définit les dimensions des récipients, bacs, grilles, etc... Ceux ci sont utilisés pour le stockage, la préparation, la cuisson, le transport dans et en dehors de la cuisine. Le module de base : GN 1/1 est de dimensions 530 x 325 mm.

Cette norme permet à tous les acteurs de la restauration professionnelle (équipementiers, utilisateurs) d'utiliser des équipements de différentes marques qui sont compatibles et interchangeables.



L'inox est un alliage écoresponsable. En Europe, plus de 70% de l'inox utilisé dans la fabrication des équipements provient du recyclage de matériels en fin de vie.

► RÉSISTANCE À LA CORROSION

Les bacs Tournus sont fabriqués en inox alimentaire. Ils offrent une excellente résistance à la corrosion. Après emboutissage, les bacs sont soumis à un traitement de recuit à une température supérieure à 1000°C, suivi d'opérations de décapage, passivation et lavage, en vue d'améliorer encore la résistance notamment au risque de corrosion par piqûres. Plus un inox est utilisé, plus il est résistant à la corrosion car sa surface protectrice d'oxyde de chrome se renforce par les utilisations successives.

► SÉCURITÉ D'UTILISATION

Les opérations de meulage sont effectuées par des robots qui garantissent l'absence d'arrête tranchante. Facilité de préhension des bacs : lors des manipulations (séparation des bacs, sortie de four, chariots...), en bain-marie.

HYGIÈNE

Finition soignée permettant un aspect de surface homogène. La faible rugosité de surface permet un lavage facile. Lavable en plonge et en machine. Conseil : un bac neuf doit toujours être nettoyé avant sa première utilisation.

► BACS EMPILABLES

La forme légèrement tronconique avec un épaulement permet un stockage optimisé sans risque de coincement.

QUEL BAC **GASTRONORME** CHOISIR?

Gastro Norm désigne la taille de récipients spécifiques à la restauration, afin que tous soient standardisés, pour faciliter le commerce. Ce standard permet leur compatibilité avec les chariots, les échelles, les fours, etc... Le format de base est le GN 1/1 (530 x 325 mm), les autres sont des multiples (GN 2/1) ou sous multiples (GN 1/4, GN 1/9...) du format de base. Afin de vous aider à choisir le bon format, voici un schéma des différentes tailles de bacs gastronormes



325 325 650 325 162 162 162 162 GN **GN 1/4** GN 1/6 1/6 **GN 1/2** 265 265 GN 2/3 **GN 2/4** 354 **GN 1/1** GN 2/1 176 **GN 1/3** 530 530 GZ 132 **GN 2/8** GN 1/9 GN 1/9 265 GN 1/9 9/1 **GN 1/3 GN 2/8** 108 108 108

les plus utilisés et leurs correspondances.

Dimensions	Profondeur (mm)						Couvercles	Egouttoirs	
(mm)	20	40	55	65	100	150	200	poignées	
GN 2/1 650 x 530	803 801 6,5 litres	803 802 12 litres		803 804 18 litres	803 805 30 litres	803 806 42 litres	803 807 58 litres		803 808
GN 1/1 530 x 325	803 811 3 litres	803 812 5 litres	803 813 7,5 litres	803 814 8,5 litres	803 815 13 litres	803 816 20 litres	803 817 27 litres	803 810	803 818
GN 2/3 354 x 325	803 821 1,5 litres	803 822 3,5 litres		803 824 5,5 litres	803 825 9 litres	803 826 13 litres	803 827 17 litres	803 820	803 828
GN 1/2 325 x 265	803 831 1 litre	803 832 2,5 litres		803 834 4 litres	803 835 6 litres	803 836 9 litres	803 837 12 litres	803 830	803 838
GN 2/4 530 x 162				803 964 4 litres	803 965 6 litres	803 966 9 litres		803 960	
GN 1/3 325 x 176				803 844 2 litres	803 845 3,5 litres	803 846 5 litres	803 847 7 litres	803 840	
GN 1/4 265 x 162				803 854 1,5 litres	803 855 2,5 litres	803 856 3,5 litres	803 857 4,5 litres	803 850	
GN 2/8 325 x 132				803 974 1,5 litres	803 975 2,5 litres	803 976 3,5 litres		803 970	
GN 1/6 176 x 162				803 864 1 litre	803 865 1,5 litres	803 866 2,5 litres		803 860	
GN 1/9 176 x 108				803 894 0,6 litres	803 895 0,8 litres			803 890	

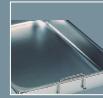
Accessoires

vercles sont adaptés aux multiples utilisations requises en cuisine.

Les bacs perforés sont essentiellement utilisés pour la cuisson vapeur et l'égouttage des aliments. Bacs perforés sur le fond tés. Dimensions disponibles de









Couvercle avec encoche pour poignées fixes





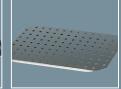
Couvercle avec poignée



Couvercle étanche



Couvercle avec encoche pour louche





Cuisson sous-vide, c'est tendance!



Le sous-vide est une méthode de stockage ou de cuisson basse température des aliments qui consiste à aspirer l'air de l'intérieur du récipient dans lequel sont stockés les aliments et à les placer par conséquent sous pression négative. Environ 90% des chefs utilisent cette technique. La tendance va se renforcer car ses avantages en terme d'hygiène, de fraîcheur, de conservation et de coûts séduisent de plus en plus les professionnels.

Bacs	Profondeur (mm)				
sous vide	100	150	200		
GN 1/1 530 x 325 mm	803 755	803 756	803 757		
GN 1/2 325 x 265 mm	803 765	803 766	-		
GN 1/3 325 x 176 mm	803 775	803 776	-		

Couvercles	Réf.	
en inox pour bacs GN 1/1	803 791	
en inox pour bacs GN 1/2	803 792	
en Tritan pour bacs GN 1/3	803 793*	

Valves (SAV)	Réf.	
pour couvercle en inox	224 965	
pour couvercle en Tritan	224 966	

^{*} l'extraction d'air ne doit pas excéder 500 mb

VALVES STANDARD

Les valves des couvercles en inox et en Tritan sont amovibles et s'adaptent parfaitement sur votre bac sous-vide. Elles conviennent à toutes les machines de pompe à vide.



Bacs sous-vide

Nouvelle gamme de bacs inox pour la cuisson basse température* et la conservation sous-vide des aliments. Nos bacs vous garantissent :

- la résistance à la déformation résultant à la fois de l'utilisation et des pressions négatives générées par l'extraction de l'air, qui pourraient affecter le joint sous vide,
- la fiabilité en terme de rejet de substances migratoires, étant en mesure de se conformer aux réglementations européennes les plus récentes concernant les essais de migration (Règ. MOCA),
- un nettoyage et un assainissement facilité grâce à une finition de surface parfaite.

Couvercles

■ Acier inoxydable avec valve transparente pour les modèles GN 1/1 et GN 1/2.



■ **Tritan** (copolyester sans BPA*) avec valve transparente pour les modèles GN 1/3.

* Bisphénol A



BACS ET PRODUITS TOURNUS













Chariots bain-marie Temp up

Meubles bain-marie



^{*} Pour la cuisson, ne pas dépasser 120-130°C et pour le stockage ne pas descendre en dessous de -18°C.