

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 bain-marie, au transport en liaison chaude ou froide et au refroidissement rapide. Ils s'utilisent également pour la conservation et le stockage, ainsi que la présentation.



► ALIMENTARITÉ

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 10/10^{ème} de mm pour les modèles GN 2/1 et 8/10^{ème} 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 **1^{er} 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 est 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 interchangeable.



► RECYCLAGE

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

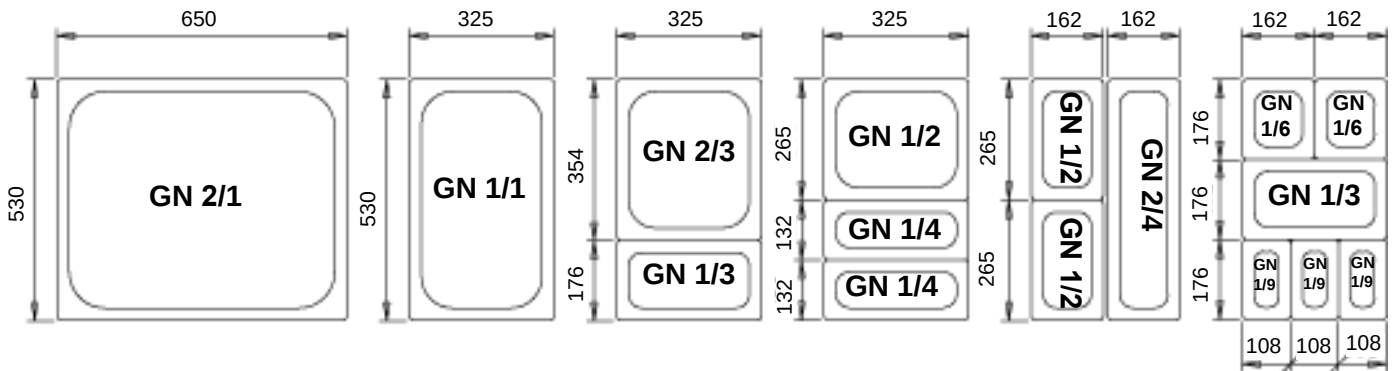
La forme légèrement tronconique avec un épaulement permet un stockage optimisé sans risque de coincement.

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 les plus utilisés et leurs correspondances.



Dimensions (mm)	Profondeur (mm)							Couvercles avec poignées	Egouttoirs
	20	40	55	65	100	150	200		
GN 2/1 600 x 530	803 801 6,5l	803 802 12l		803 804 18l	803 805 30l	803 806 42l	803 807 58l		803 808
GN 1/1 530 x 325	803 811 3l	803 812 5l	803 813 7,5l	803 814 8,5l	803 815 13l	803 816 20l	803 817 27l	803 810	803 818
GN 2/3 354 x 325	803 821 1,5l	803 822 3,5l		803 824 5,5l	803 825 9l	803 826 13l	803 827 17l	803 820	803 828
GN 1/2 325 x 265	803 831 1l	803 832 2,5l		803 834 4l	803 835 6l	803 836 9l	803 837 12l	803 830	803 838
GN 2/4 530 x 162				803 964 4l	803 965 6l	803 966 9l		803 960	
GN 1/3 325 x 176				803 844 2l	803 845 3,5l	803 846 5l	803 847 7l	803 840	
GN 1/4 265 x 162				803 854 1,5l	803 855 2,5l	803 856 3,5l	803 857 4,5l	803 850	
GN 2/8 325 x 132				803 974 1,5l	803 975 2,5l	803 976 3,5l		803 970	
GN 1/6 176 x 162				803 864 1l	803 865 1,5l	803 866 2,5l		803 860	
GN 1/9 176 x 108				803 894 0,6l	803 895 0,8l			803 890	

ACCESSOIRES

Nombreux accessoires pour faciliter l'utilisation des bacs. Les couvercles sont adaptés aux multiples utilisations requises en cuisine.

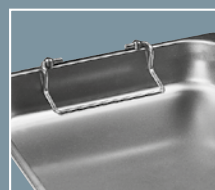
Les bacs perforés sont essentiellement utilisés pour la cuisson vapeur et l'égouttage des aliments. Bacs perforés sur le fond et à partir de 100 mm sur les côtés. Dimensions disponibles de GN 2/1 à GN 1/2.



Anses fixes



Anses rentrantes



Anses pliantes



Couvercle avec poignée



Couvercle étanche



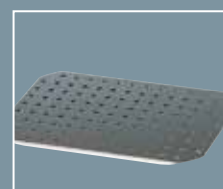
Couvercle empilable



Couvercle avec encoche pour poignées fixes



Couvercle avec encoche pour louche



Egouttoir



Barette de composition



NOUVEAU

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 les aliments sont stockés et à placer par conséquent les aliments 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 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.

Bacs sous vide	Profondeur (mm)		
	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.	Valves	Réf.
en inox pour bacs GN 1/1	803 791	pour couvercle en inox	224 965
en inox pour bacs GN 1/2	803 792	pour couvercle en Tritan	224 966
en Tritan pour bacs GN 1/3	803 793		

COUVERCLES

- **Acier inoxydable** avec valve transparente (sans BPA) pour les modèles GN 1/1 et GN 2/1.



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



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 ET PRODUITS Tournus



Chariot à débarrasser



Cuvier



Chariot à glissières



Porte bacs GN



Chariot bain-marie



Roll Service



Meuble bain-marie