

GRILLE INOX GN 1/1 ET 2/1 Référence : 10635

RESUME

Une grille en inox pour échelle gastronorme est un accessoire utilisé dans les cuisines professionnelles. Ces grilles sont conçues pour être insérées dans des échelles Gastronormes.

- Format 1/1 : Dimensions de 530 mm x 324 mm, idéale pour la cuisson ou le refroidissement dans des fours standards.
- Format 2/1 : Dimensions de 650 mm x 530 mm, adaptée aux grandes cuisines pour cuire plus d'aliments.

Elle est fabriquée en acier inoxydable, résistant à la chaleur et facile à nettoyer.

Compatible avec les [échelles gastronorme en inox 2/1 et 1/1](#).

Les points forts :

- Acier Inox alimentaire 202
- Résistance à la chaleur
- Hygiénique

DECLINAISONS

Grille
GN 1/1
GN 2/1

DESCRIPTION

Description de la grille en inox GN 1/1 et 2/1

Une grille en inox pour échelle gastronorme, qu'elle soit en format 1/1 ou 2/1, est un accessoire essentiel pour la cuisine professionnelle, notamment pour la cuisson ou la préparation de plats.

Une grille gastronorme 1/1 mesure 530 mm x 324 mm et convient à une échelle gastronorme 1/1.

Fabriquée en acier inoxydable, elle est résistante à la chaleur, à l'humidité et aux produits chimiques de nettoyage. L'inox est également facile à nettoyer et hygiénique, ce qui est essentiel pour les environnements de restauration.

Elle peut être utilisée pour poser des plats directement ou pour maintenir des plateaux, et est adaptée à la cuisson ou au refroidissement. Son format 1/1 la rend compatible avec la majorité des fours professionnels.

Le format 2/1 est le double du format 1/1, avec des dimensions de 650 mm x 530 mm. Ce type de grille est destiné à des fours plus grands ou des échelles à usage intensif. Elle est particulièrement utile dans les grandes cuisines et dans les équipements de cuisson de grande capacité.

Ces grilles sont conçues pour être insérées dans des échelles à glissières, qui permettent de les insérer et de les retirer facilement d'un four ou d'une armoire. Les échelles sont souvent modulaires, et les grilles sont interchangeables avec des bacs gastro du même format.

Dans les mêmes dimensions, retrouvez notre [bac gn 1/1 en inox pour cuisine professionnelle](#), notre [bac gn 2/1 en acier inoxydable pour professionnel](#), notre [bac gastronorme plastique haute température](#) ainsi que notre [bac gn en polypropylène pour professionnel](#).

Associez vos grilles gastronormes avec une [échelle murale compacte et repliable](#), idéale pour optimiser l'espace.

Caractéristiques techniques

Grille 1/1 :

- Dimensions : 530 x 325 mm
- espacement des fils : 15 mm
- Matière : Produit en Acier Inox alimentaire 202 – polissage électrolytique
- Poids supporté par grille : 16 kg

Grille 2/1 :

- Dimensions : 650 x 530 mm
- Espacement des fils : 25 mm
- Matière : Produit en Acier Inox alimentaire 202 – polissage électrolytique
- Poids supporté par grille : 16 kg