

### ECHELLE GASTRONORME Référence : 08160

#### RESUME

L'échelle gastronorme permet de ranger et de transporter vos bacs GN 1/1 (entrée 325 mm) ou GN 2/1 (entrée 530 mm). Elle est idéale pour les restaurants ou les hôtels.

Cette dernière possède 4 roues polypropylène dont deux avec freins pour faciliter les déplacements.

L'échelle GN 1/1 possède une largeur de 55 cm et une profondeur de 58 cm. L'échelle GN 2/1 possède une largeur de 65 cm et une profondeur de 58,5 cm.

La hauteur des échelles avec 15 niveaux est de 148 cm et celle avec 20 niveaux est de 185 cm.

L'espacement entre chaque niveau est de hauteur 75 mm.

Fabriquée en inox, l'échelle alimentaire est robuste, résistante à la corrosion et durable.

#### Les points forts :

- Charge maximale : 200 kg
- Matériau conforme aux normes européennes
- Résistant à la corrosion
- Facile à monter

#### DECLINAISONS

| Modèle | Niveaux    |
|--------|------------|
| GN 1/1 | 15 niveaux |
| GN 2/1 | 15 niveaux |
| GN 1/1 | 20 niveaux |

### DESCRIPTION

## Pourquoi utiliser une échelle gastronorme dans une cuisine professionnelle ?

L'échelle gastronorme est indispensable pour tous les professionnels de la restauration, car elle permet de transporter et de stocker les bacs GN 1/1 ou GN 2/1. Nous proposons également un [chariot à glissière de 7 niveaux](#) qui peut se stocker en dessous des [tables de travail en inox](#) lorsqu'il n'est pas utilisé.

Découvrez la [grille inox pour échelle gastronorme 1/1 ou 2/1](#) ainsi que nos [bacs gn pour cuisine professionnelle](#).

Ces dernières permettent une standardisation des dimensions des récipients utilisés en cuisine. Cela facilite l'interchangeabilité des bacs et assure une compatibilité avec différents équipements tels que les fours, les chauffe-plats, les armoires de stockage, etc.

L'échelle 1/1 signifie que le bac GN possède les dimensions standard de 530 mm x 325 mm. L'échelle 2/1 signifie, elle, que le bac GN possède les dimensions standard de 650 x 530 mm.

Les 4 roues dont deux avec freins permettent de transporter facilement les bacs d'un endroit à un autre.

Si vous souhaitez transporter des plateaux repas, optez pour l'[échelle cafétéria de 12 ou 24 niveaux](#).

Pour compléter votre organisation, optez pour une [échelle murale pliable](#) adaptée aux besoins du fournil.

Retrouvez notre [table de tri cantine en plastique recyclé](#) pour équiper vos établissements.

Cette échelle est idéale pour stocker les préparations des poussoirs à saucisse, retrouvez le [poussoir à saucisse vertical électrique 20 litres](#) et le [poussoir à saucisse électrique haute capacité 25L](#).

### Caractéristiques techniques de l'échelle gastronorme inox

Matière : Inox Aisi 202 - Finition poli grain 240

Charge maximale : 200 kg

Espace entre 2 glissières : 7,5 cm

Dimensions :

| GN             | L x P x H mm     | Entrée | Espace entre les glissières | Poids    |
|----------------|------------------|--------|-----------------------------|----------|
| 1/1 15 niveaux | 550 x 380 x 1480 | 325    | 75 mm                       | 16 kg    |
| 1/1 20 niveaux | 550 x 380 x 1850 | 325    | 75 mm                       | 18,90 kg |
| 2/1 15 niveaux | 650 x 585 x 1480 | 530    | 75 mm                       | 19 kg    |
| 2/1 20 niveaux | 650 x 585 x 1850 | 530    | 75 mm                       | 21,70 kg |