


# **GASTRO** **NORM**

Стандарт GN-Gastronorm  
EN-631-1

Единый европейский стандарт гастрономических емкостей для приготовления, хранения и транспортировки пищи



Появление единого европейского, а затем единого мирового стандарта оборотной тары для кейтеринга явилось не только необходимой, но и вынужденной мерой. Огромное количество производителей холодильных камер, конвекционных печей, мармитов, пароконвектоматов и другого технологического кухонного оборудования около 20 лет назад столкнулись с неожиданной и серьезной проблемой. Более 150 мировых производителей гастрономических нержавеющей емкостей в стремлении стать узнаваемыми и непохожими друг на друга выпускали гастротары, столь разнообразные по объему и геометрии, что производителям оборудования пришлось не сладко. В начале появился единый американский стандарт (USSN), в последствии североамериканский, японский и европейский. И лишь в 1989 году – первый всемирный. Американский рынок сегодня уже ориентируется на стандарт Европы, уточненный и окончательно утвержденный в 1999 году Европейской комиссией по



стандартизации. Гастротара определяется как унифицированная единица «приготовления, хранения, подачи и транспортировки готовых блюд».

Единица стандарта GN-EN 631-1 и 631-2 - "**gastronorm** container " или "**GN** pan " - нержавеющая или пластиковая тара, размером 1/1, или 530 x 325 mm. Остальные GN размеры определяются как: 2/1 , 1/2 , 1/4, 1/3, 2/3,2/4, 1/6, et 1/9.

Гастротары от одного производителя должны легко вставляться одна в другую без застревания. Каждый GN контейнер должен быть маркирован одинаковым образом:

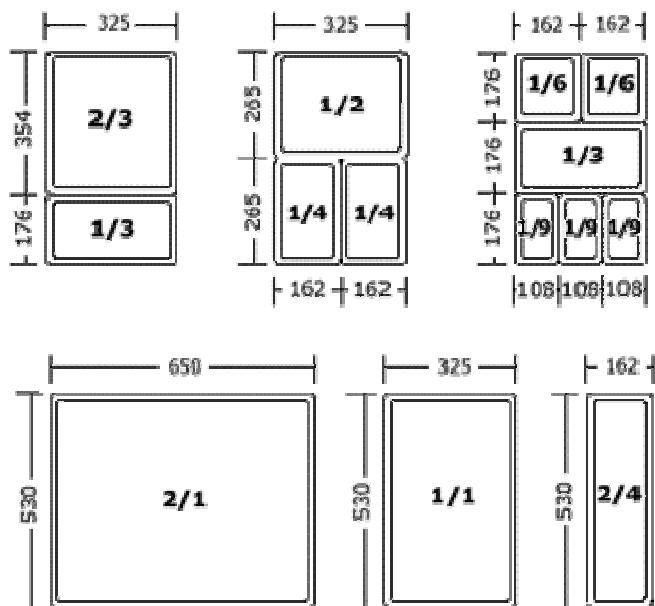
- название компании производителя, логотип производителя/поставщика
- номер соответствия европейскому, немецкому, прочему стандарту например: EN631
- размер гастротары, например: 1/1
- марка и стандарт стали, или пищевого полимера например: AISI 304 (18/10) stainless-steel







## Основные типоразмеры стандарта GN



## Типоразмер Глубина/мм Габариты/мм Объем/л

Типоразмер	Глубина/мм	Габариты/мм	Объем/л
2/1	200	600x500	55
	150		41
	100		27
	65		17
	40		10
	20		
1/1	200	300x505 325x530	28
	150		18.4
	100		11.7
	65		7
	55		5.6
	40		3.4
2/3	200	300x327 325x352	15.3
	150		11.8
	100		7.4
	65		4.3
	40		2.4
	20		
1/2	200	300x240 325x265	10.9
	150		8.4
	100		5.3
	65		3.3
	55		2.6
	40		1.7
1/3	200	300x151 325x176	6.6
	150		4.9
	100		3.3
	65		2
	40		1
	20		
1/4	200	137x240 162x265	5.0
	150		3.6
	100		2.3
	65		1.5
	20		
	2/8	200	300x106 325x131
150			3.9
100			2.6
65			1.3
55			1
20			
2/4	150	137x505 162x530	8.4
	100		5.3
	65		3.3
	40		1.7
	20		
	1/6	200	137x151 162x176
150			2.1
100			1.4
65			0.9
1/9	100	83x151 108x176	0.7
	65		0.5

## Техническая справка

**Нержавеющая сталь,-** сложнoleгированная сталь, стойкая против ржавления в атмосферных условиях и коррозии в агрессивных средах. Основной легирующий элемент Н. с. - Cr (12-20%); кроме того, Н. с. содержат элементы, сопутствующие железу в его сплавах (C, Si, Mn, S, P), а также элементы, вводимые в сталь для придания ей необходимых физико-механических свойств и коррозионной стойкости (Ni, Mn, Ti, Nb, Co, Mo). Чем выше содержание Cr в стали, тем выше её сопротивление коррозии; при содержании Cr более 12% сплавы являются нержавеющей в обычных условиях и в слабоагрессивных средах, более 17% - коррозионностойкими и в более агрессивных окислительных и др. средах, в частности в азотной кислоте крепостью до 50%. В качестве жаростойкого и жаропрочного материала эти стали используются для изготовления изделий, подвергающихся воздействию температур 550-800 °С.