GRILLES INOX GASTRONORMES

La robustesse de l'inox au service de vos cuissons, stockages et refroidissements — compatibles fours, armoires froides et échelles.

INOX PROFESSIONNEL
Hygiène alimentaire, résistance à la corrosion, durabilité maximale.

4 FORMATS
GN1/1, GN2/1, GN2/3 et pâtissier 600 × 400 — compatibilité totale.

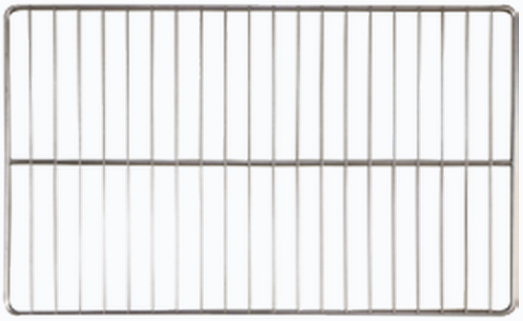
12 RÉFÉRENCES
Choix du nombre et du diamètre des fils selon la charge à supporter.

FROID & CUISSON
Usage mixte : four, cellule de refroidissement, chambre froide.

GRILLES INOX GN1/1 — 530 × 325 mm

TRAVERSES		FILS		RÉFÉRENCE	TARIF
NBRE	Ø MM	NBRE	Ø MM		
1	ø 7	12	ø 4	**30 137 1/1 12F1T**	Nous consulter
1 **	ø 6	20	ø 3	**30 138 1/1 20F1T**	Nous consulter
1 **	ø 7	20	ø 4	**30 140 1/1 20F1T**	Nous consulter
1	ø 6	20	ø 2	**30 141 1/1 20F1T**	Nous consulter
2	ø 5	20	ø 2,4	**30 150 1/1 20F2T**	Nous consulter
2	ø 5	20	ø 2	**30 153 1/1 20F2T**	Nous consulter

** Fils dans le sens de la largeur, traverses dans le sens de la longueur



30 153 1/1 20F2T — visuel non contractuel

GN2/1 — 650 × 530 mm

TRAVERSES		FILS		RÉFÉRENCE	TARIF
NBRE	Ø MM	NBRE	Ø MM		
2	ø 7	20	ø 4	**30 143 2/1 20F2T**	Nous consulter
3	ø 7	20	ø 3	**30 144 2/1 20F3T**	Nous consulter
3	ø 6	32	ø 2,4	**30 151 2/1 32F3T**	Nous consulter
2	ø 5	30	ø 2	**30 152 2/1 30F2T**	Nous consulter



30 143 2/1 20F2T

GN2/3 — 354 × 325 mm

TRAVERSES		FILS		RÉFÉRENCE	TARIF
NBRE	Ø MM	NBRE	Ø MM		
1	ø 5	15	ø 2	**30 175 0000**	Nous consulter



30 175 0000

GRILLE PÂTISSIÈRE INOX — 600 × 400 mm

DIMENSIONS MM	MATÉRIAU	POIDS	RÉFÉRENCE	TARIF
600 × 400	Inox	1,28 kg	**M930**	Nous consulter

Treillis inox surélevé — circulation d'air optimale, refroidissement accéléré des pâtisseries. Compatible lave-vaisselle.



M930 — visuel non contractuel

Caractéristiques de fabrication — Fils dans le sens de la grande longueur, traverses dans le sens de la largeur. **Multiple de commande : 10 pièces.** Autres revêtements possibles suivant volume (rilsan, chrome). Fabrication spéciale sur mesure : **nous consulter**. Autres formats pâtissiers : voir gamme boulangerie-pâtisserie.

PLAQUES DE CUISSON GASTRONORMES

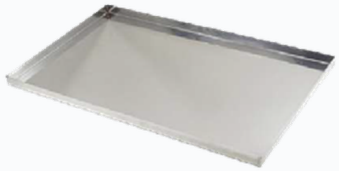
Inox, aluminium nu ou revêtement silicone : la plaque adaptée à chaque cuisson, du snacking à la pâtisserie professionnelle.

PLAQUE GN1/1 INOX 10/10ÈME

Bords droits 90°

TYPE	BORDS	DIMENSIONS MM	RÉFÉRENCE	TARIF
Pleine	90° droits	530 × 325 × 8	**318 005**	Nous consulter

Inox épaisseur 10/10ème — rigidité et longévité supérieures, compatible lave-batterie.



318 005 — visuel non contractuel

PLAQUES ALUMINIUM 15/10ÈME — SANS REVÊTEMENT

Bords pincés 45°

TYPE	BORDS	DIMENSIONS MM	RÉFÉRENCE	TARIF
Pleine	45° pincés	530 × 325 × 10	**PA1000**	Nous consulter
Pleine	45° pincés	530 × 650 × 10	**PA1001**	Nous consulter

Aluminium 15/10ème — excellente conductivité thermique, cuisson homogène. Existe en version perforée ø2 mm.



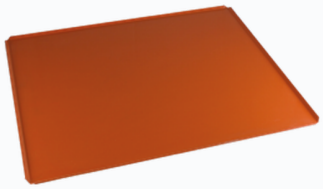
PA1000 — visuel non contractuel

PLAQUES ALUMINIUM 15/10ÈME — TRAITEMENT SILICONE

Bords pincés 45°

TYPE	BORDS	DIMENSIONS MM	RÉFÉRENCE	TARIF
Pleine	45° pincés	325 × 530 × 10	**PA1200**	Nous consulter
Pleine	45° pincés	530 × 650 × 10	**PA1201**	Nous consulter
Perforée ø2	45° pincés	325 × 530 × 10	**PA1208**	Nous consulter

Revêtement silicone rouge anti-adhérent — démoulage facile, sans graissage, idéal pâtisserie et viennoiserie.



PA1201 — visuel non contractuel

TARIF : NOUS CONSULTER

HYGIÈNE & CONFORMITÉ

- Matériaux aptes au contact alimentaire
- Surfaces lisses, nettoyage rapide
- Compatibles plan de maîtrise sanitaire

RENTABILITÉ

- Durée de vie élevée, investissement amorti
- Anti-adhérent silicone : zéro graissage
- Standard GN : aucun équipement dédié

PRODUCTIVITÉ

- Manipulation et empilage rapides
- Cuisson homogène, moins de rebuts
- Rotation four / froid sans transfert

EUROPROJET — PROVOCATEUR DE FROID

Spécialiste du froid professionnel et de l'équipement CHR, Europrojet accompagne restaurateurs, traiteurs et métiers de bouche de l'étude à la mise en service.

Bureau d'études intégré | **Accompagnement** projet | **Installation** & mise en service | **SAV** réactif | **Solutions** sur mesure | Gamme **TOP LINE** | **Encastrables** & spécifiques | **Conseil technique** terrain