

IL SISTEMA GASTRO-NORM

Gastro-Norm (G/N) indica la standardizzazione degli utensili per la cucina professionale (ad esempio tegami, placche, griglie, ecc.).

Questi elementi sono dunque costruiti secondo un sistema modulare utilizzato per tutte le moderne attrezzature della cucina.

Dimensioni e unità

Le dimensioni di base sono: 530 x 650 mm (2/1), 530 x 325 mm (1/1) e loro suddivisione.

Questi elementi normalizzati sono utilizzati nei diversi reparti della cucina e possono essere trasportati da un settore all'altro durante il lavoro. Si crea così una catena continua attraverso tutta la cucina, dall'arrivo della merce, al magazzino, alla preparazione e finitura, alla centrale di servizio fino al cliente.

Per i ristoranti, i vantaggi di questa normalizzazione sono i seguenti:

- svolgimento delle varie fasi di lavoro a tempi ridotti; miglior sfruttamento delle superfici (maggior volume di accatastamento su piccole superfici);
- massima utilizzazione dello spazio disponibile e delle varie installazioni di cucina;
- efficace razionalizzazione della produzione;
- semplificazione delle installazioni e del lavoro, economia di personale;
- percorsi di lavoro accorciati;
- semplificazione dei trasporti interni (all'interno dell'azienda);
- utilizzazione multipla delle unità di trasporto e di stoccaggio;
- unità di servizio per il cliente, in acciaio inossidabile, argento, porcellana e vetro;
- elementi intercambiabili;
- impiego di elementi da incasso normalizzati.

Tutti gli utensili e elementi Gastro-Norm si possono sovrapporre e le loro dimensioni esterne sono studiate in modo tale da permettere varie combinazioni di diverse grandezze.

Una nota particolare merita la pasticceria dove accanto al sistema gastro-norm permane l'utilizzo di attrezzature che supportano formati diversi (soprattutto il formato 60x40).

