



COMMENT CHOISIR SON BAC GN ?



LES DIFFÉRENTES PROFONDEURS

| | | | |
|--|---|---|--|
| <p>20 MM</p> <p>Cuisson/ refroidissement, présentation (plateau de service avec finition plus décorative), pièces</p> | <p>40 MM</p> <p>Cuisson/ refroidissement, pièces, vrac</p> | <p>65 MM</p> <p>Cuisson/ refroidissement, bain marie, stockage, pièces, vrac</p> | <p>100 MM</p> <p>Cuisson/ refroidissement, bain marie, stockage, vrac, liquides</p> |
| <p>150 MM</p> <p>Stockage, bain marie, vrac liquides</p> | <p>200 MM</p> <p>Stockage</p> | | |

La profondeur a une influence sur la qualité des transferts thermiques par convection. Plus le ravier est profond au moins la convection (chaud ou froid) a un effet sur le produit. Au delà de 10 cm de masse (verticalement ou horizontalement) il devient compliqué de modifier correctement la température d'un aliment dense. Attention : certains bains maries n'acceptent pas des bacs de 20 cm, dans un four il faut des patines peu profondes (au contraire du bain marie où il vaut mieux protéger des courants d'air) et concernant les glissières GN dans les fours et les échelles de rangement elles sont généralement espacées d'environ 65 mm.

LES DIFFÉRENTES MATIÈRES

| | | | |
|--|--|---|---|
| <p>INOX</p> <p>Cuissons sans rissolage, stockage chaud/froid</p> | <p>ACIER ÉMAILLÉ</p> <p>Cuissons avec rissolage (au contact du métal)</p> | <p>ALU TÉFLON</p> <p>Cuissons avec rissolage (au contact du métal)</p> | <p>FAÏENCE</p> <p>Cuissons sans rissoler, stockage chaud/froid, finition plus décorative</p> |
| <p>MÉLAMINE</p> <p>Stockage froid <70°C finition plus décorative</p> | <p>POLYCARBONATE & AUTRES RÉSINES</p> <p>Stockage froid /chaud < 100°C et parfois (bacs bruns) <145°C</p> | | |