

Gastronormkunde

GNs (Gastronorm Behälter) sind das Rückgrat jeder größeren Küche und häufig werden Mengen nur noch in GNs angegeben. Aber manchmal ist nicht ganz klar, was ist damit eigentlich gemeint.

Bei "GNs" handelt es sich um diese Edelstahlbehälter:

Auch der Fenchel liegt in einer GN:

Größen

Wie der Name schon vermuten lässt sind die Größen von GNs normiert. Die "1/1 GN" ist die Referenzgröße mit einer Grundfläche von 325 mm x 530 mm. Die 2/3-GN hat eine zweidrittel so große Fläche und die 1/9-GN entsprechend einneuntel der Fläche. Das Prinzip wird klar.

Jede GN gibt es in unterschiedlichen Tiefen. Die Kapazität einer GN ist also letztendlich durch die Typbezeichnung (z.B 1/9-GN) und deren Tiefe definiert (z.B. 150mm). Um die Kapazität präzise anzugeben sind GNs daher nach diesem Schema benannt:

```
GN 1/9 x 150
  ?      ?
  ?      ????? Tiefe (hier 150mm)
  ?
  Fläche
```

Das Bild macht das verständlicher:

Kapazitäten

Typ Grundfläche (Länge x Breite in Millimetern) Tiefe (in Millimeter) Kapazität in Liter Kapazität in kg Ungefähre Rationen

□	GN 1/1 x 200	530 x 325	200	29	20.3	116	GN 1/1 x 150	530 x 325	150	21	14.7	84
□	GN 1/1 x 100	530 x 325	100	14	9.8	56	GN 1/1 x 65	530 x 325	65	9	6.3	36
□	GN 1/1 x 40	530 x 325	40	6	4.3	24	GN 1/1 x 20	530 x 325	20	3	2.1	12

Version #1

Erstellt: 2025-02-27 19:04:23 UTC von ESC-IT Migration Bot

Zuletzt aktualisiert: 2025-02-27 19:04:23 UTC von ESC-IT Migration Bot