

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-gastronomiczny-gn-1-1-100mm-pc-yg-00391-yato-p-15313.html>

POJEMNIK GASTRONOMICZNY GN 1/1 100MM PC YG-00391 YATO

Cena brutto	33,77 zł
Cena netto	27,46 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00391
Kod producenta	YG-00391
Kod EAN	5906083004490
Producent	YATO

Opis produktu

Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 100mm PC YATO YG-00391

Profesjonalny pojemnik gastronomiczny z poliwęglanu o standardowych wymiarach GN 1/1 zgodnych z normą PN-EN 631-1:1996. Przeznaczony do przechowywania żywności w warunkach chłodniczych i temperatur podwyższonych w gastronomii profesjonalnej.

Wymiar GN 1/1 (530×325 mm)

Pojemność 13,0 l

Wysokość 100 mm

Materiał Poliwęglan (PC)

Charakterystyka pojemnika gastronomicznego

Poliwęglan PC o wysokiej wytrzymałości

Materiał charakteryzuje się wyjątkową odpornością na uszkodzenia mechaniczne i pęknięcia. Zapewnia długotrwałe użytkowanie w intensywnych warunkach gastronomicznych bez utraty właściwości.

Zakres temperatur od -40°C do +99°C

Pojemnik sprawdza się zarówno w chłodniach i zamrażarkach, jak i przy przechowywaniu gorących potraw. Szeroki zakres temperaturowy zwiększa uniwersalność zastosowań w kuchni profesjonalnej.

Zgodność ze standardem Gastro Norm

Wymiary GN 1/1 (530×325 mm) zapewniają kompatybilność z regałami chłodniczymi, wózkami transportowymi i innymi elementami wyposażenia gastronomicznego zgodnego z normą PN-EN 631-1:1996.

Gładka powierzchnia bez absorpcji zapachów

Poliwęglan nie wchłania smaków ani zapachów, co pozwala na wielokrotne wykorzystanie pojemnika do różnych produktów. Gładka struktura ułatwia czyszczenie ręczne i w zmywarce gastronomicznej.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00391
Producent	YATO
Norma gastronomiczna	GN 1/1 (PN-EN 631-1:1996)
Wymiary zewnętrzne	530 × 325 × 100 mm
Pojemność	13,0 l
Materiał	Poliwęglan (PC)
Zakres temperatur	od -40°C do +99°C
Skala pojemności	Tak (wyrażona w litrach)
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Możliwość piętrowania	Tak (wzmocniony obwód)

Zastosowanie pojemników GN 1/1

- Przechowywanie żywności w chłodniach i zamrażarkach gastronomicznych
- Organizacja stanowisk przygotowawczych w kuchniach profesjonalnych
- Magazynowanie składników i półproduktów w restauracjach
- Przechowywanie gorących potraw przed serwowaniem (do 99°C)
- Transport żywności między stanowiskami w gastronomii
- Składowanie przypraw i produktów sypkich w zakładach żywienia zbiorowego
- Wykorzystanie w barach, cateringach i stołówkach
- Organizacja systemów FIFO w magazynach żywnościowych

Standard Gastro Norm (GN)

System GN to międzynarodowy standard wymiarów pojemników i urządzeń gastronomicznych. Wymiar GN 1/1 (530×325 mm) stanowi podstawową jednostkę modułową, z której wynikają wszystkie mniejsze formaty (GN 1/2, GN 1/3, GN 1/4 itd.). Zapewnia to pełną kompatybilność sprzętu w profesjonalnej kuchni.

Użytkowanie i konserwacja

Pojemnik z poliwęglanu wymaga przestrzegania kilku zasad, aby zachować trwałość materiału. Nie należy używać go w beamarach ani piecach konwekcyjno-parowych — poliwęglan nie jest przeznaczony do bezpośredniego kontaktu z płomieniem lub grzałkami. Temperatura maksymalna to 99°C, co wystarcza do przechowywania gorących potraw, ale nie do ich podgrzewania.

Zaokrąglone narożniki i gładkie ranty ułatwiają utrzymanie higieny — brak trudno dostępnych zagłębień, w których mogłyby gromadzić się resztki żywności. Dodatkowe przetłoczenie na obwodzie wzmacnia konstrukcję i zabezpiecza przed zagnieceniami podczas codziennej eksploatacji.

Pojemnik można myć w zmywarkach gastronomicznych. Po umyciu nie pozostają zapachy ani smaki poprzednio przechowywanych produktów, co pozwala na elastyczne wykorzystanie tego samego pojemnika do różnych zastosowań.

Skala pojemności wyrażona w litrach umożliwia szybką kontrolę poziomu zawartości bez konieczności wyjmowania pojemnika z regału czy wózka. Wzmocniony obwód pozwala na bezpieczne piętrowanie pojemników, co oszczędza przestrzeń w chłodniach i magazynach.

Weryfikacja kompatybilności

Przed zakupem sprawdź, czy regały chłodnicze, wózki transportowe i inne elementy wyposażenia są oznaczone jako kompatybilne z normą GN. Wymiar GN 1/1 to standard w gastronomii, ale warto upewnić się, że wysokość pojemnika (100 mm) mieści się w dostępnej przestrzeni między półkami.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia kuchni gastronomicznej warto rozważyć pokrywy do pojemników GN 1/1, regały chłodnicze z modułami GN oraz wózki transportowe kompatybilne ze standardem Gastro Norm. Pojemniki w innych wymiarach GN (1/2, 1/3, 1/4) pozwalają na elastyczną organizację przestrzeni magazynowej.

...