

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-gastronomiczny-gn-1-1-150mm-pc-yg-00392-yato-p-15314.html>

POJEMNIK GASTRONOMICZNY GN 1/1 150MM PC YG-00392 YATO

Cena brutto	43,00 zł
Cena netto	34,96 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00392
Kod producenta	YG-00392
Kod EAN	5906083004506
Producent	YATO

Opis produktu

Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 150mm PC YG-00392 YATO

Pojemnik gastronomiczny z poliwęglanu w standardzie GN 1/1 o wysokości 150 mm, przeznaczony do profesjonalnego przechowywania żywności w gastronomii i placówkach żywienia zbiorowego. Model zgodny z normą PN-EN 631-1:1996.

Standard GN 1/1 (530×325 mm)

Pojemność 19,5 litra

Wysokość 150 mm

Materiał Poliwęglan PC

Charakterystyka pojemnika GN 1/1 z poliwęglanu

Standard Gastro Norm 1/1

Wymiary 530×325×150 mm zapewniają pełną kompatybilność z profesjonalnym wyposażeniem gastronomicznym: regałami, wózkami transportowymi, szafami chłodniczymi i mroźniczymi. Standard GN 1/1 to najpopularniejszy rozmiar bazowy w systemie modułowym.

Poliwęglan PC - wytrzymałość i przezroczystość

Materiał charakteryzuje się wysoką odpornością na pękanie i zarysowania przy zachowaniu przezroczystości umożliwiającej wizualną kontrolę zawartości. Poliwęglan nie wchłania zapachów ani smaków, co pozwala na wielokrotne użycie pojemnika do różnych produktów.

Zakres temperatur od -40°C do +99°C

Pojemnik można stosować w chłodniach, mroźniach oraz do przechowywania gorących potraw po przygotowaniu. Nie nadaje się do stosowania w bęmarach, piecach konwekcyjno-parowych ani do bezpośredniego podgrzewania.

Pojemność 19,5 litra ze skalą objętości

Duża pojemność umożliwia przechowywanie większych partii produktów. Wewnętrzna skala w litrach ułatwia kontrolę ilości zawartości i planowanie porcjowania bez konieczności przenoszenia produktów do naczyń miarowych.

Wzmocniona konstrukcja z przetłoczeniem

Dodatkowe przetłoczenie na obwodzie pojemnika zwiększa sztywność konstrukcji i zabezpiecza przed deformacją przy piętrowym składowaniu. Zaokrąglone narożniki ułatwiają czyszczenie i eliminują miejsca trudnodostępne dla zabrudzeń.

Możliwość mycia w zmywarce

Gładka powierzchnia poliwęglanu umożliwia mechaniczne mycie w zmywarkach gastronomicznych w standardowych cyklach. Materiał zachowuje przezroczystość i właściwości mechaniczne po wielokrotnym myciu.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00392
Producent	YATO
Standard gastronomiczny	GN 1/1

Norma	PN-EN 631-1:1996
Materiał	Poliwęglan (PC)
Wymiary zewnętrzne	530 × 325 × 150 mm (dł. × szer. × wys.)
Pojemność	19,5 litra
Zakres temperatur	-40°C do +99°C
Skala objętości	Tak (w litrach)
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Możliwość piętrowania	Tak

Zastosowanie pojemników gastronomicznych GN

- Przechowywanie żywności w restauracjach i hotelach
- Organizacja produktów w kuchniach zakładowych i cateringowych
- Magazynowanie składników w chłodniach i mroźniach
- Przechowywanie przygotowanych potraw przed serwowaniem
- Składowanie przypraw, dodatków i półproduktów
- Transport żywności między stanowiskami pracy
- Przygotowanie stanowisk mise en place
- Organizacja produktów w barach i punktach gastronomicznych

Kompatybilność z systemem Gastro Norm

Standard GN 1/1 (530×325 mm) stanowi moduł bazowy systemu. Pojemnik pasuje do wszystkich urządzeń i mebli gastronomicznych oznaczonych jako GN 1/1. Przed zakupem warto sprawdzić głębokość dostępną w szafach chłodniczych lub regałach – pojemnik o wysokości 150 mm wymaga minimum 160-170 mm przestrzeni z uwzględnieniem wentylacji.

Użytkowanie i konserwacja

Pojemniki z poliwęglanu wymagają przestrzegania kilku zasad, aby zachować właściwości przez długi czas. Nie należy stosować ich do bezpośredniego podgrzewania w mikrofalówkach, piekarnikach czy bieżakach – są przeznaczone wyłącznie do przechowywania. Poliwęglan może ulegać zarysowaniu przy kontakcie z ostrymi narzędziami, dlatego produkty należy wyjmować łyżkami lub chochłami z zaokrąglonymi krawędziami.

Przy myciu w zmywarkach gastronomicznych zaleca się stosowanie programów o temperaturze nieprzekraczającej 85°C. Unikać należy środków silnie alkalicznych i ściernych, które mogą zmniejszyć przezroczystość materiału. Po wyjęciu ze zmywarki pojemniki powinny ostygnąć przed napełnieniem zimną żywnością, aby uniknąć szoku termicznego.

Piętrowe składowanie pojemników wymaga równomiernego rozmieszczenia ciężaru – nie należy przeciążać górnych pojemników, co mogłoby spowodować deformację dolnych. Przetłoczenie wzmacniające konstrukcję umożliwi bezpieczne układanie do 5-6 pojemników na sobie, w zależności od ich wypełnienia.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska pracy warto rozważyć pojemniki GN w innych rozmiarach (1/2, 1/3, 1/4, 1/6) oraz pokrywki dedykowane do standardu GN 1/1, które zabezpieczają zawartość przed zanieczyszczeniem i utratą wilgoci podczas przechowywania.

