

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-gastronomiczny-gn-1-1-200mm-pc-yg-00393-yato-p-15315.html>

POJEMNIK GASTRONOMICZNY GN 1/1 200MM PC YG-00393 YATO

Cena brutto	57,99 zł
Cena netto	47,15 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00393
Kod producenta	YG-00393
Kod EAN	5906083004513
Producent	YATO

Opis produktu

Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 200mm PC YATO YG-00393

Pojemnik gastronomiczny z poliwęglanu o wymiarach GN 1/1 i głębokości 200 mm, zgodny z normą PN-EN 631-1:1996. Przeznaczony do profesjonalnego przechowywania żywności w zakładach gastronomicznych, barach i kuchniach zbiorowego żywienia.

Norma GN 1/1 (530×325 mm)

Pojemność 25,6 litra

Materiał Poliwęglan PC

Zakres temperatur -40°C do +99°C

Charakterystyka pojemnika gastronomicznego GN 1/1

Wymiar GN 1/1 według normy europejskiej

Pojemnik spełnia wymogi normy PN-EN 631-1:1996 dla rozmiaru GN 1/1 (530×325 mm). Oznacza to pełną kompatybilność z regałami chłodniczymi, wózkami transportowymi i systemami przechowywania w kuchniach profesjonalnych. Głębokość 200 mm zapewnia dużą pojemność przy zachowaniu ergonomii obsługi.

Poliwęglan PC o wysokiej wytrzymałości

Wykonanie z poliwęglanu PC gwarantuje odporność na pęknięcia i uszkodzenia mechaniczne podczas codziennej eksploatacji. Materiał ten charakteryzuje się znacznie większą wytrzymałością niż polipropylen, co przekłada się na długotrwałe użytkowanie w intensywnych warunkach gastronomicznych.

Szeroki zakres temperatur eksploatacyjnych

Pojemnik pracuje w zakresie od -40°C do +99°C, co umożliwia przechowywanie mrozonek, produktów schłodzonych oraz gorących potraw po przygotowaniu. Nie jest przeznaczony do bezpośredniego podgrzewania w bębnach czy piecach konwekcyjno-parowych, służy wyłącznie do przechowywania.

Konstrukcja ułatwiająca utrzymanie higieny

Gładka powierzchnia poliwęglanu nie wchłania zapachów ani smaków, co pozwala na wielokrotne wykorzystanie pojemnika do różnych produktów spożywczych. Zaokrąglone naroża i gładkie ranty eliminują trudno dostępne miejsca, ułatwiając mycie ręczne i maszynowe w zmywarkach profesjonalnych.

Skala objętości i wzmocniona konstrukcja

Pojemnik wyposażono w skalę wyrażoną w litrach, umożliwiającą kontrolę poziomu zawartości bez konieczności otwierania. Przetłoczenie na obwodzie wzmacnia konstrukcję i zabezpiecza przed zagnieceniami, a także umożliwia bezpieczne piętrowe składowanie bez ryzyka deformacji.

Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-00393
Producent	YATO
Norma gastronomiczna	GN 1/1 według PN-EN 631-1:1996
Wymiary zewnętrzne	530 × 325 × 200 mm (dł. × szer. × wys.)
Pojemność	25,6 litra
Materiał	Poliwęglan PC
Zakres temperatur	-40°C do +99°C
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Skala objętości	Tak, w litrach
Możliwość piętrowania	Tak

Zastosowanie pojemników GN 1/1 w gastronomii

- Przechowywanie przygotowanych składników w chłodniach i mroźniach
- Magazynowanie przypraw, mąki i produktów sypkich w kuchniach profesjonalnych
- Przechowywanie gorących potraw bezpośrednio po przygotowaniu (do +99°C)
- Organizacja przestrzeni w chłodniach gastronomicznych dzięki standaryzacji GN
- Transport potraw między stanowiskami pracy w kuchni
- Przygotowywanie i marynowanie składników przed obróbką termiczną
- Przechowywanie porcjowanych produktów w zakładach cateringowych
- Organizacja magazynów suchych w obiektach żywienia zbiorowego

Użytkowanie i konserwacja

Pojemniki z poliwęglanu PC wymagają przestrzegania podstawowych zasad eksploatacji. Nie należy stosować ich do bezpośredniego podgrzewania w bębnach, piecach konwekcyjno-parowych czy mikrofalówkach. Można natomiast przechowywać w nich gorące potrawy bezpośrednio po przygotowaniu, w temperaturze do +99°C.

Mycie w zmywarkach profesjonalnych jest dopuszczalne, jednak zaleca się stosowanie programów o temperaturze nieprzekraczającej 85°C, co wydłuża żywotność materiału. Przy myciu ręcznym należy unikać ściernych gąbek, które mogą zarysować powierzchnię i utrudnić późniejsze czyszczenie.

Dzięki właściwościom poliwęglanu pojemnik nie wchłania zapachów, co oznacza, że po dokładnym umyciu można w nim przechowywać różne produkty bez ryzyka przeniesienia smaku. Skala w litrach umożliwia szybką kontrolę poziomu zawartości bez konieczności otwierania pokrywy.

Sprawdzanie kompatybilności z wyposażeniem kuchni

Przed zakupem należy upewnić się, że regały chłodnicze, wózki transportowe i systemy przechowywania są przystosowane do pojemników GN 1/1. Standard ten jest powszechny w profesjonalnej gastronomii, ale warto zweryfikować wymiary prowadnic (530 mm długości i 325 mm szerokości). Głębokość 200 mm odpowiada pojemnikom o dużej objętości, stosowanym do przechowywania większych ilości produktów.

Produkty uzupełniające

Do pojemników GN 1/1 zaleca się stosowanie pokryw z poliwęglanu lub polipropylenu w tym samym standardzie wymiarowym. Warto rozważyć zakup pojemników GN o różnych głębokościach (100 mm, 150 mm) w celu optymalizacji przestrzeni chłodniczej oraz wózków transportowych GN do przemieszczania załadowanych pojemników między stanowiskami pracy.