

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-gastronomiczny-gn-11-65mm-pc-yg-00390-yato-p-15312.html>

POJEMNIK GASTRONOMICZNY GN 1/1 65MM PC YG-00390 YATO

Cena brutto	37,22 zł
Cena netto	30,26 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00390
Kod producenta	YG-00390
Kod EAN	5906083004483
Producent	YATO

Opis produktu

Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 65mm PC YATO YG-00390

Pojemnik gastronomiczny z poliwęglanu w standardzie GN 1/1 o wymiarach 530×325×65 mm, zgodny z normą PN-EN 631-1:1996. Przeznaczony do profesjonalnego przechowywania żywności w gastronomii i zakładach żywienia zbiorowego.

Wymiar GN 1/1 (530×325 mm)

Pojemność 8,5 litra

Materiał Poliwęglan PC

Zakres temperatur -40°C do +99°C

Charakterystyka pojemnika gastronomicznego GN 1/1

Standard Gastro Norm 1/1

Wymiary 530×325 mm zgodne z normą PN-EN 631-1:1996 zapewniają kompatybilność z regałami chłodniczymi, wózkami transportowymi i systemami przechowywania stosowanymi w profesjonalnej gastronomii. Pojemnik pasuje do standardowych prowadnic w szafach chłodniczych i stołach roboczych.

Poliwęglan PC o zwiększonej wytrzymałości

Materiał PC charakteryzuje się odpornością na pęknięcia i uderzenia mechaniczne, znacznie przewyższającą właściwości polipropylenowych pojemników gastronomicznych. Zachowuje przezroczystość przez cały okres użytkowania, umożliwiając kontrolę zawartości bez otwierania.

Zakres temperatur od -40°C do +99°C

Pojemnik zachowuje właściwości w warunkach chłodniczych i mroźniczych do -40°C oraz w temperaturach do +99°C, co umożliwia przechowywanie zarówno mrożonek, jak i gorących potraw. Nie nadaje się do beparów ani pieców konwekcyjno-parowych ze względu na ograniczenia termiczne poliwęglanu.

Konstrukcja ułatwiająca utrzymanie higieny

Gładka powierzchnia poliwęglanu nie wchłania zapachów ani smaków, co pozwala na zmianę przeznaczenia pojemnika po umyciu. Zaokrąglone narożniki eliminują trudnodostępne miejsca, ułatwiając czyszczenie ręczne i w zmywarkach przemysłowych.

Specyfikacja techniczna pojemnika GN 1/1 YATO

Model	YG-00390
Producent	YATO
Standard gastronomiczny	GN 1/1 (PN-EN 631-1:1996)
Wymiary zewnętrzne	530 × 325 × 65 mm
Pojemność robocza	8,5 litra
Materiał wykonania	Poliwęglan (PC)
Zakres temperatur pracy	-40°C do +99°C
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Skala objętości	Tak (w litrach)
Możliwość piętrowania	Tak (wzmocnione obrzeże)

Zastosowanie pojemnika gastronomicznego GN 1/1 65mm

- Przechowywanie przygotowanych składników w liniach produkcyjnych kuchni
- Magazynowanie produktów w chłodniach i mroźniach gastronomicznych
- Organizacja stanowisk przygotowawczych w restauracjach
- Przechowywanie gorących potraw w temperaturze do 99°C
- Transport żywności między działami kuchni na wózkach GN
- Przechowywanie przypraw i produktów sypkich w magazynach
- System FIFO w zakładach żywienia zbiorowego
- Przygotowywanie i marynowanie mięs w chłodniach

Użytkowanie i konserwacja pojemnika PC

Kontrola zawartości przez skalę objętości

Naniesiona skala w litrach umożliwia monitorowanie poziomu napełnienia bez konieczności otwierania pojemnika. Funkcja szczególnie przydatna przy kontroli stanów magazynowych i planowaniu uzupełnień w systemach gastronomicznych.

Wzmocnione obrzeże do piętrowania

Przetłoczenie na obwodzie pojemnika zwiększa sztywność konstrukcji i zabezpiecza przed deformacją podczas składowania w stosy. Umożliwia bezpieczne piętrowanie pojemników napełnionych, optymalizując wykorzystanie przestrzeni w chłodniach.

Mycie i dezynfekcja

Pojemnik można myć w zmywarkach przemysłowych w temperaturze do 90°C. Poliwęglan nie wchłania substancji, co pozwala na skuteczne usuwanie zapachów i smaków. Po dezynfekcji pojemnik może być natychmiast wykorzystany do przechowywania innych produktów.

Ograniczenia temperaturowe

Pojemnik nie jest przeznaczony do stosowania w beczkach z podgrzewaniem bezpośrednim ani w piecach konwekcyjno-parowych. Do tych zastosowań należy stosować pojemniki ze stali nierdzewnej lub polipropylenowe pojemniki GN o podwyższonej odporności termicznej.

Kompatybilność z systemami gastronomicznymi

Pojemnik współpracuje ze wszystkimi urządzeniami zgodnymi ze standardem GN 1/1: szafami chłodniczymi, wózkami transportowymi, regałami magazynowymi oraz stołami roboczymi z prowadnicami. Sprawdź głębokość prowadnic w sprzęcie – wysokość 65 mm wymaga odpowiedniej przestrzeni między poziomami.

...