

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-gastronomiczny-gn-12-100mm-pc-yg-00401-yato-p-15317.html>

POJEMNIK GASTRONOMICZNY GN 1/2 100MM PC YG-00401 YATO

| | |
|------------------|--|
| Cena brutto | 20,41 zł |
| Cena netto | 16,59 zł |
| Dostępność | Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni |
| Czas wysyłki | 3 dni |
| Numer katalogowy | YG-00401 |
| Kod producenta | YG-00401 |
| Kod EAN | 5906083004551 |
| Producent | YATO |

Opis produktu

Pojemnik gastronomiczny GN 1/2 100mm PC YG-00401 YATO

Pojemnik gastronomiczny z poliwęglanu o standardowych wymiarach GN 1/2 zgodnych z normą PN-EN 631-1:1996.

Przeznaczony do profesjonalnego przechowywania żywności w gastronomii i żywieniu zbiorowym w zakresie temperatur od -40°C do +99°C.

Wymiar GN 1/2 (325×265 mm)

Pojemność 5,9 l

Wysokość 100 mm

Materiał Poliwęglan PC

Charakterystyka pojemnika gastronomicznego

Standard Gastro Norm GN 1/2

Wymiary 325×265 mm zapewniają kompatybilność z profesjonalnym wyposażeniem gastronomicznym: szafami chłodniczymi, regałami, wózkami transportowymi i systemami przechowywania zgodnymi z normą PN-EN 631-1:1996. Pojemnik pasuje do standardowych prowadnic i ramek GN.

Poliwęglan PC o zwiększonej wytrzymałości

Materiał charakteryzuje się odpornością na pęknięcie i uderzenia mechaniczne, co wydłuża żywotność pojemnika w warunkach intensywnej eksploatacji. Poliwęglan nie absorbuje zapachów ani smaków, umożliwiając przechowywanie różnych produktów bez ryzyka przeniesienia aromatów.

Zakres temperatur od -40°C do +99°C

Pojemnik zachowuje właściwości w warunkach chłodniczych, mroźniczych oraz przy przechowywaniu gorących potraw. Nie nadaje się do stosowania w barmach ani piecach konwekcyjno-parowych, gdzie temperatura przekracza 99°C.

Skala pomiaru pojemności w litrach

Naniesiona na ściance skala ułatwia kontrolę poziomu zawartości bez konieczności przenoszenia lub ważenia produktów. Przydatna przy porcjowaniu, planowaniu zapasów i kontroli stanów magazynowych.

Specyfikacja techniczna

| | |
|----------------------------|-------------------|
| Model | YG-00401 |
| Producent | YATO |
| Wymiar Gastro Norm | GN 1/2 |
| Długość | 325 mm |
| Szerokość | 265 mm |
| Wysokość | 100 mm |
| Pojemność | 5,9 l |
| Materiał | Poliwęglan (PC) |
| Zakres temperatur | od -40°C do +99°C |
| Norma | PN-EN 631-1:1996 |
| Możliwość mycia w zmywarce | Tak |
| Możliwość piętrowania | Tak |

Zastosowanie pojemników GN 1/2 w gastronomii

- Przechowywanie przygotowanych składników w chłodniach i mroźniach
- Organizacja stanowisk przygotowawczych w kuchniach restauracyjnych
- Przechowywanie gorących potraw po przygotowaniu (do 99°C)
- Systemy HACCP w żywieniu zbiorowym i cateringu

-
- Magazynowanie przypraw, dodatków i składników sypkich
 - Przechowywanie produktów mrożonych w temperaturze do -40°C
 - Transport żywności w systemach GN między stanowiskami
 - Porcjowanie i przygotowywanie składników na linii produkcyjnej

Kompatybilność z wyposażeniem gastronomicznym

Pojemnik GN 1/2 o wymiarach 325×265 mm pasuje do większości profesjonalnych urządzeń gastronomicznych z prowadnicami GN: szaf chłodniczych, regałów magazynowych, wózków transportowych i systemów przechowywania. Przed zakupem warto sprawdzić głębokość prowadnic — wysokość 100 mm wymaga odpowiedniego rozstawu poziomów.

Użytkowanie i konserwacja

Pojemnik z poliwęglanu można myć ręcznie lub w zmywarce gastronomicznej. Gładka powierzchnia bez porów ułatwia usuwanie zabrudzeń i nie zatrzymuje bakterii. Zaokrąglone narożniki zapobiegają gromadzeniu się resztek żywności w trudnodostępnych miejscach.

Przetłoczenie na obwodzie wzmacnia konstrukcję i umożliwia stabilne piętrowanie pojemników. Ranty pojemnika są gładkie, co zwiększa bezpieczeństwo podczas codziennej pracy w kuchni.

Poliwęglan nie wchłania zapachów, dzięki czemu po umyciu pojemnik można wykorzystać do przechowywania innych produktów bez ryzyka przeniesienia aromatów. Materiał zachowuje przezroczystość przez długi czas eksploatacji, co ułatwia identyfikację zawartości bez otwierania.

Ograniczenia temperaturowe

Pojemnik nie jest przeznaczony do stosowania w bębnach, piecach konwekcyjno-parowych ani innych urządzeniach, gdzie temperatura przekracza 99°C. Przekroczenie maksymalnej temperatury może spowodować deformację materiału.

Uzupełniające wyposażenie gastronomiczne

Do pojemników GN 1/2 dostępne są pokrywki z poliwęglanu, które zabezpieczają zawartość przed zanieczyszczeniem i ułatwiają piętrowanie. Warto rozważyć zakup wkładów perforowanych do odciekania oraz szczotek do czyszczenia pojemników gastronomicznych.