

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-gastronomiczny-gn-12-150mm-pc-yg-00402-yato-p-15318.html>

POJEMNIK GASTRONOMICZNY GN 1/2 150MM PC YG-00402 YATO

Cena brutto	31,15 zł
Cena netto	25,33 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00402
Kod producenta	YG-00402
Kod EAN	5906083004568
Producent	YATO

Opis produktu

Pojemnik gastronomiczny GN 1/2 150mm PC YG-00402 YATO

Pojemnik gastronomiczny z poliwęglanu o wymiarach GN 1/2 (325x265x150 mm) zgodnych z normą PN-EN 631-1:1996. Pojemność 8,9 litra, zakres temperaturowy od -40°C do +99°C.

Rozmiar GN 1/2 (325x265 mm)

Wysokość 150 mm

Pojemność 8,9 litra

Materiał Poliwęglan PC

Charakterystyka pojemnika gastronomicznego GN 1/2

Normalizacja Gastro Norm

Wymiary zgodne z europejską normą PN-EN 631-1:1996 zapewniają kompatybilność z profesjonalnym wyposażeniem gastronomicznym — regałami, wózkami transportowymi, szafami chłodniczymi i mroźniczymi. Format GN 1/2 to połowa standardowej tacy 530x325 mm.

Poliwęglan PC o wysokiej wytrzymałości

Materiał PC charakteryzuje się odpornością na pęknięcia i uderzenia, znacznie przewyższającą zwykłe tworzywa. Wytrzymuje intensywną eksploatację w kuchniach przemysłowych, zachowując przezroczystość i integralność strukturalną.

Szeroki zakres temperaturowy

Pojemnik pracuje w temperaturach od -40°C do +99°C. Można go stosować w chłodniach, zamrażarkach oraz do przechowywania gorących potraw po przygotowaniu. Nie nadaje się do beamarów ani pieców konwekcyjno-parowych — te urządzenia przekraczają dopuszczalną temperaturę.

Skala objętości i przetłoczenia wzmacniające

Naniesiona skala w litrach ułatwia kontrolę porcjowania i planowanie zapasów. Przetłoczenia na obwodzie zwiększają sztywność konstrukcji i umożliwiają stabilne piętrowanie pojemników bez ryzyka zagniecenia.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00402
Marka	YATO
Rozmiar Gastro Norm	GN 1/2
Wymiary zewnętrzne (dł. × szer. × wys.)	325 × 265 × 150 mm
Pojemność	8,9 litra
Materiał	Poliwęglan (PC)
Zakres temperaturowy	-40°C do +99°C
Norma	PN-EN 631-1:1996
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Piętrowanie	Tak (przetłoczenia wzmacniające)

Zastosowanie w gastronomii

- Przechowywanie składników w chłodniach i mroźniach w restauracjach i cateringach
- Organizacja linii produkcyjnych w kuchniach przemysłowych
- Magazynowanie przypraw, sosów i dodatków w barach
- Przygotowanie mise en place — zestawów składników do potraw
- Transport żywności na wózkach gastronomicznych
- Przechowywanie gorących potraw po procesie gotowania (do 99°C)
- Składowanie produktów w placówkach żywienia zbiorowego (szkoły, szpitale)

-
- Organizacja przestrzeni w szafach chłodniczych dzięki standaryzacji GN

Użytkowanie i konserwacja

Czyszczenie

Gładka powierzchnia poliwęglanu ułatwia usuwanie zabrudzeń. Pojemnik można myć ręcznie lub w zmywarce gastronomicznej. Materiał nie wchłania zapachów ani smaków — po umyciu nadaje się do przechowywania innych produktów bez ryzyka przeniesienia aromatu.

Ograniczenia temperaturowe

Maksymalna temperatura to 99°C. Nie umieszczać pojemnika w bębenkach, piecach konwekcyjno-parowych ani innych urządzeniach grzewczych przekraczających ten próg. Naruszenie tej zasady może spowodować deformację lub uszkodzenie materiału.

Piętrowanie i przechowywanie

Przetłoczenia na obwodzie pozwalają na stabilne układanie pojemników jeden na drugim. Zaokrąglone naroża i gładkie ranty eliminują ostre krawędzie, zwiększając bezpieczeństwo podczas codziennej pracy.

Produkty powiązane

Do kompleksowej organizacji kuchni warto rozważyć inne rozmiary pojemników GN (1/1, 1/3, 1/4, 1/6) oraz pokrywki gastronomiczne z poliwęglanu. Sprawdź także regały GN i wózki transportowe kompatybilne z normą PN-EN 631-1.