

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-gastronomiczny-gn-12-200mm-pc-yg-00403-yato-p-15319.html>

POJEMNIK GASTRONOMICZNY GN 1/2 200MM PC YG-00403 YATO

Cena brutto	34,42 zł
Cena netto	27,98 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00403
Kod producenta	YG-00403
Kod EAN	5906083004575
Producent	YATO

Opis produktu

Pojemnik gastronomiczny GN 1/2 200mm PC YG-00403 YATO

Pojemnik gastronomiczny z poliwęglanu zgodny ze standardem GASTRO NORM PN-EN 631-1:1996. Przeznaczony do profesjonalnego przechowywania żywności w zakładach gastronomicznych, barach i kuchniach zbiorowego żywienia.

Rozmiar GN 1/2

Pojemność 11,7 l

Wysokość 200 mm

Materiał Poliwęglan PC

Charakterystyka pojemnika gastronomicznego GN 1/2

Standard GASTRO NORM 1/2

Wymiary 325×265 mm zgodne z normą PN-EN 631-1:1996 zapewniają kompatybilność z profesjonalnym wyposażeniem kuchni – regałami, wózkami transportowymi, stojakami chłodniczymi i stołami przygotowawczymi wykorzystującymi system modułowy GN.

Poliwęglan PC o zwiększonej wytrzymałości

Materiał PC charakteryzuje się wysoką odpornością na pęknięcia i uszkodzenia mechaniczne powstające podczas codziennej eksploatacji w intensywnie pracujących kuchniach. Dodatkowe przetłoczenie na obwodzie wzmacnia konstrukcję i zabezpiecza przed deformacją podczas piętrowego składowania.

Zakres temperaturowy od -40°C do +99°C

Pojemnik zachowuje właściwości użytkowe w warunkach chłodniczych i mroźniczych (do -40°C) oraz podczas przechowywania gorących potraw (do +99°C). Nie jest przeznaczony do stosowania w bimarach ani piecach konwekcyjno-parowych, gdzie temperatura przekracza tolerancję materiału.

Skala pojemności i gładka powierzchnia

Wewnętrzna skala wyrażona w litrach ułatwia kontrolę ilości przechowywanej żywności i porcjowanie składników. Gładka powierzchnia poliwęglanu nie wchłania zapachów ani smaków, co pozwala na wielokrotne wykorzystanie pojemnika do różnych produktów po standardowym myciu w zmywarce.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00403
Marka	YATO
Norma gastronomiczna	GN 1/2 (PN-EN 631-1:1996)
Wymiary zewnętrzne	325 × 265 × 200 mm (długość × szerokość × wysokość)
Pojemność	11,7 l
Materiał	Poliwęglan (PC)
Zakres temperaturowy	od -40°C do +99°C
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Skala pojemności	Tak (wyrażona w litrach)
Dodatkowe wzmocnienie	Przetłoczenie na obwodzie

Zastosowanie pojemników gastronomicznych GN

- Przechowywanie świeżych składników w chłodniach i mroźniach gastronomicznych
- Organizacja stanowisk przygotowawczych w kuchniach restauracyjnych
- Magazynowanie przypraw, sosów i półproduktów w systemie FIFO
- Transport żywności między działami kuchni na wózkach GN
- Przechowywanie gorących potraw po ugotowaniu (do +99°C)

-
- Składowanie porcjowanych składników w zakładach cateringu
 - Organizacja linii dystrybucji w stołówkach i bufetach
 - Przygotowanie mise en place na stanowiskach roboczych

Kompatybilność z wyposażeniem kuchni

Przed zakupem sprawdź, czy posiadane wyposażenie (regały, wózki, stoły) jest przystosowane do standardu GN 1/2. Pojemnik o wysokości 200 mm wymaga odpowiedniej przestrzeni między półkami — standardowy rozstaw to 250 mm lub więcej, aby umożliwić swobodne wyjmowanie i wkładanie pojemników.

Konserwacja i użytkowanie

Pojemniki z poliwęglanu można myć ręcznie lub w zmywarkach gastronomicznych. Materiał nie wchłania zapachów, co pozwala na wielokrotne wykorzystanie tego samego pojemnika do różnych produktów spożywczych. Po umyciu wystarczy standardowe osuszenie.

Zaokrąglone naroża i gładkie ranty ułatwiają czyszczenie oraz minimalizują ryzyko gromadzenia się zanieczyszczeń w trudno dostępnych miejscach. Konstrukcja spełnia wymogi higieniczne obowiązujące w profesjonalnej gastronomii.

Piętrowe składowanie jest możliwe dzięki wzmocnionej konstrukcji z przetłoczeniem na obwodzie. Podczas układania pojemników jeden na drugim należy zachować ostrożność, aby nie przekroczyć maksymalnego obciążenia dolnych warstw.

Ograniczenia temperaturowe

Pojemnik nie jest przeznaczony do stosowania w barmach ani piecach konwekcyjno-parowych, gdzie temperatura robocza przekracza +99°C. W takich warunkach należy stosować pojemniki ze stali nierdzewnej lub innych materiałów odpornych na wyższe temperatury.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska pracy w systemie GN warto rozważyć pokrywki do pojemników GN 1/2, wózki transportowe GN, regały magazynowe oraz etykiety do oznaczania zawartości i dat przydatności.