

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-gastronomiczny-gn-12-65mm-pc-yg-00400-yato-p-15316.html>

POJEMNIK GASTRONOMICZNY GN 1/2 65MM PC YG-00400 YATO

| | |
|------------------|--|
| Cena brutto | 22,42 zł |
| Cena netto | 18,23 zł |
| Dostępność | Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni |
| Czas wysyłki | 3 dni |
| Numer katalogowy | YG-00400 |
| Kod producenta | YG-00400 |
| Kod EAN | 5906083004544 |
| Producent | YATO |

Opis produktu

Pojemnik gastronomiczny GN 1/2 65mm z poliwęglanu YATO YG-00400

Profesjonalny pojemnik gastronomiczny z poliwęglanu PC zgodny z normą PN-EN 631-1:1996. Wymiary GN 1/2 zapewniają kompatybilność ze standardowym wyposażeniem kuchni gastronomicznych. Przeznaczony do przechowywania żywności w zakresie temperatur od -40°C do +99°C.

Rozmiar GN 1/2 (325×265 mm)

Wysokość 65 mm

Pojemność 3,9 litra

Materiał Poliwęglan PC

Charakterystyka pojemnika GN 1/2 z poliwęglanu

Standard Gastro Norm 1/2

Wymiary 325×265 mm zgodne z normą PN-EN 631-1:1996 gwarantują dopasowanie do standardowych regałów chłodniczych, wózków transportowych i systemów przechowywania w kuchniach profesjonalnych. Pojemnik pasuje do większości urządzeń gastronomicznych.

Poliwęglan PC zamiast polipropylenowej alternatywy

Poliwęglan charakteryzuje się wytrzymałością mechaniczną przewyższającą standardowe tworzywa sztuczne używane w gastronomii. Odporny na pękanie przy upadku, nie kruszy się w niskich temperaturach, zachowuje przezroczystość przez długi okres użytkowania.

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

Pojemnik nadaje się do zamrażarek szokowych i komór mroźniczych oraz do przechowywania gorących potraw po gotowaniu. Nie deformuje się w ekstremalnych warunkach. Nie jest przeznaczony do beamarów ani pieców konwekcyjno-parowych.

Wzmocniona konstrukcja z przetłoczeniem

Dodatkowe przetłoczenie na obwodzie pojemnika zwiększa sztywność ścian i zabezpiecza przed zagnieceniami podczas codziennej eksploatacji. Umożliwia bezpieczne piętrowe składowanie bez ryzyka uszkodzenia dolnych warstw.

Specyfikacja techniczna

| | |
|----------------------------|--|
| Model | YG-00400 |
| Producent | YATO |
| Norma gastronomiczna | GN 1/2 (PN-EN 631-1:1996) |
| Wymiary zewnętrzne | 325 × 265 × 65 mm (długość × szerokość × wysokość) |
| Pojemność | 3,9 litra |
| Materiał | Poliwęglan PC |
| Zakres temperatur | od -40°C do +99°C |
| Skala pomiaru | Tak, wyrażona w litrach |
| Możliwość mycia w zmywarce | Tak |
| Zaokrąglone narożniki | Tak |

Zastosowanie w gastronomii

- Przechowywanie składników w kuchniach restauracyjnych
- Organizacja linii bufetowych w hotelach
- Przygotowanie mise en place w stacjach roboczych
- Przechowywanie gotowych potraw w placówkach żywienia zbiorowego
- Magazynowanie przypraw i dodatków w barach
- Przechowywanie produktów w chłodniach i zamrażarkach
- Transport żywności między stanowiskami pracy
- Składowanie półproduktów w cateringach

Użytkowanie i konserwacja pojemników GN

Sprawdzanie kompatybilności

Przed zakupem należy zweryfikować, czy regały chłodnicze lub wózki transportowe obsługują standard GN 1/2. Większość profesjonalnego sprzętu gastronomicznego produkowanego po 2000 roku jest zgodna z normą PN-EN 631-1:1996. Wysokość 65 mm odpowiada pojemnikom o średniej głębokości.

Mycie i dezynfekcja

Gładka powierzchnia poliwęglanu ułatwia usuwanie zabrudzeń. Pojemnik można myć w zmywarkach gastronomicznych w temperaturze do 85°C. Materiał nie wchłania zapachów ani smaków, co pozwala na wielokrotne wykorzystanie do różnych produktów po dokładnym umyciu.

Piętrowe składowanie

Przetłoczenie na obwodzie umożliwia stabilne układanie pojemników jeden na drugim bez ryzyka zsunięcia. Przy składowaniu należy zwrócić uwagę na równomierne rozłożenie ciężaru, aby uniknąć deformacji dolnych warstw przy dużej liczbie pięter.

Ograniczenia temperaturowe

Pojemnik nie jest przeznaczony do bezpośredniego kontaktu z płomieniem, płytami grzewczymi ani do użycia w bęmarach z funkcją podgrzewania. Maksymalna temperatura +99°C dotyczy przechowywania gorących potraw, a nie ich podgrzewania w pojemniku.

Produkty powiązane

Do kompletu warto rozważyć pokrywki GN 1/2 z poliwęglanu, regały magazynowe dostosowane do standardu Gastro Norm oraz wózki transportowe z prowadnicami GN. Sprawdź również inne rozmiary pojemników YATO z serii GN w różnych wysokościach.

...