

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-gastronomiczny-gn-13-100mm-pc-yg-00411-yato-p-15321.html>

## POJEMNIK GASTRONOMICZNY GN 1/3 100MM PC YG-00411 YATO

Cena brutto	<b>15,64 zł</b>
Cena netto	<b>12,72 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-00411</b>
Kod producenta	<b>YG-00411</b>
Kod EAN	<b>5906083004612</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Pojemnik gastronomiczny GN 1/3 100mm PC YG-00411 YATO

Pojemnik gastronomiczny z poliwęglanu zgodny ze standardem Gastro Norm PN-EN 631-1:1996. Wykonany z PC o zwiększonej wytrzymałości mechanicznej, przeznaczony do przechowywania żywności w zakresie temperatur od -40°C do +99°C.

Standard GN 1/3

Pojemność 3,6 l

Wysokość 100 mm

Materiał Poliwęglan PC

### Charakterystyka pojemnika gastronomicznego YATO

#### Standard Gastro Norm 1/3

Wymiary 325 × 176 mm zgodne z normą PN-EN 631-1:1996, co zapewnia kompatybilność z profesjonalnym wyposażeniem gastronomicznym. Pojemnik pasuje do standardowych regałów chłodniczych, wózków transportowych i systemów przechowywania GN.

### **Poliwęglan o zwiększonej wytrzymałości**

Materiał PC charakteryzuje się odpornością na uszkodzenia mechaniczne i pękanie. Dodatkowe przetłoczenie na obwodzie wzmacnia konstrukcję, zapobiegając zagnieceniom podczas codziennej eksploatacji i umożliwiając piętrowe składowanie pojemników.

### **Zakres temperatur od -40°C do +99°C**

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

### **Skala pojemności w litrach**

Naniesiona podziałka ułatwia kontrolę poziomu zawartości bez konieczności przenoszenia produktu. Funkcja przydatna przy porcjowaniu składników i monitorowaniu zapasów w kuchni.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-00411
Producent	YATO
Standard Gastro Norm	GN 1/3
Wymiary zewnętrzne	325 × 176 × 100 mm (dł. × szer. × wys.)
Pojemność	3,6 l
Materiał	Poliwęglan (PC)
Zakres temperatur	od -40°C do +99°C
Norma zgodności	PN-EN 631-1:1996
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

## Zastosowanie pojemników GN 1/3

- Przechowywanie składników w kuchniach restauracyjnych i cateringowych
- Organizacja zapasów w chłodniach i mroźniach gastronomicznych
- Przygotowanie mise en place - porcjowanie składników przed serwisem
- Przechowywanie gotowych potraw w systemach HACCP
- Magazynowanie przypraw, sosów i dodatków w barach
- Organizacja przestrzeni w placówkach żywienia zbiorowego
- Transport żywności między stanowiskami pracy w kuchni
- Przechowywanie produktów w systemach piętrowalnych na wózkach GN

---

## Użytkowanie i konserwacja

---

### Kompatybilność z wyposażeniem

Przed zakupem należy sprawdzić, czy regały, wózki lub szafy chłodnicze obsługują standard GN 1/3. Pojemniki można układać pionowo dzięki wzmocnionemu obwodowi, co pozwala na optymalne wykorzystanie przestrzeni.

### Mycie i higiena

Gładka powierzchnia poliwęglanu ułatwia usuwanie zabrudzeń. Pojemnik można myć w zmywarce gastronomicznej. Materiał nie wchłania zapachów ani smaków, co umożliwia wielokrotne użycie do różnych produktów po umyciu.

### Ograniczenia temperaturowe

Pojemnik nie jest przeznaczony do podgrzewania w bębenkach ani do stosowania w piecach konwekcyjno-parowych. Maksymalna temperatura eksploatacji to 99°C – przekroczenie tego progu może spowodować deformację materiału.

### Bezpieczeństwo użytkowania

Zaokrąglone naroża i gładkie ranty minimalizują ryzyko zranienia podczas codziennej pracy. Konstrukcja bez ostrych krawędzi ułatwia także czyszczenie i redukuje miejsca gromadzenia się bakterii.