

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

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 bębnach 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.