

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-gastronomiczny-gn-13-150mm-pc-yg-00412-yato-p-15322.html>

POJEMNIK GASTRONOMICZNY GN 1/3 150MM PC YG-00412 YATO

Cena brutto	26,06 zł
Cena netto	21,19 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00412
Kod producenta	YG-00412
Kod EAN	5906083004629
Producent	YATO

Opis produktu

Pojemnik gastronomiczny GN 1/3 150mm z poliwęglanu YATO YG-00412

Profesjonalny pojemnik gastronomiczny o wymiarach zgodnych z normą PN-EN 631-1:1996. Wykonany z poliwęglanu PC, przeznaczony do przechowywania żywności w warunkach chłodniczych i temperaturowych do 99°C.

Norma GN 1/3

Pojemność 5,3 l

Wysokość 150 mm

Materiał Poliwęglan PC

Charakterystyka pojemnika gastronomicznego GN 1/3

Norma Gastro Norm 1/3

Wymiary 325×176 mm zapewniają zgodność ze standardem GN, co umożliwia wykorzystanie pojemnika w profesjonalnych systemach przechowywania i transportu żywności. Standaryzacja gwarantuje kompatybilność z regałami, wózkami i innymi pojemnikami GN.

Poliwęglan PC o wysokiej wytrzymałości

Materiał charakteryzuje się odpornością na uderzenia i pęknięcia, co przekłada się na długą żywotność w intensywnej eksploatacji gastronomicznej. Poliwęglan nie wchłania zapachów ani smaków, co pozwala na wielokrotne użycie do różnych produktów spożywczych.

Zakres temperaturowy od -40°C do 99°C

Pojemnik nadaje się do przechowywania produktów w chłodniach, zamrażarkach oraz do trzymania gorących potraw. Nie jest przeznaczony do beczek ani pieców konwekcyjno-parowych, ale sprawdza się w większości zastosowań magazynowych i dystrybucyjnych.

Skala pojemności i wzmocniona konstrukcja

Naniesiona skala w litrach ułatwia kontrolę ilości zawartości bez konieczności przelewania. Przetłoczenie obwodowe zwiększa sztywność ścian i umożliwia bezpieczne piętrowanie pojemników bez ryzyka deformacji.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00412
Producent	YATO
Norma gastronomiczna	GN 1/3 (PN-EN 631-1:1996)
Materiał	Poliwęglan (PC)
Pojemność	5,3 l
Wymiary zewnętrzne	325 x 176 x 150 mm (dł. x szer. x wys.)
Zakres temperaturowy	od -40°C do +99°C
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Skala pojemności	Tak (w litrach)
Piętrowanie	Tak (przetłoczenie obwodowe)

Zastosowanie pojemników GN 1/3

- Przechowywanie składników w kuchniach restauracyjnych i cateringowych
- Magazynowanie żywności w chłodniach i zamrażarkach przemysłowych
- Organizacja stanowisk przygotowawczych w gastronomii
- Trzymanie gorących potraw przed serwowaniem (do 99°C)
- Przechowywanie przypraw, sosów i dodatków w barach szybkiej obsługi
- Transport żywności między działami kuchni
- Stosowanie w placówkach żywienia zbiorowego (szpitale, szkoły, hotele)
- Przygotowywanie zestawów składników do meal prep

Kompatybilność z systemami GN

Pojemnik GN 1/3 zajmuje jedną trzecią powierzchni standardowej tacy GN 1/1 (530×325 mm). W jednym module GN 1/1 mieszczą się trzy pojemniki GN 1/3, co pozwala na elastyczne planowanie przestrzeni w regałach chłodniczych i na stołach roboczych. Wysokość 150 mm odpowiada standardowej głębokości większości szuflad gastronomicznych.

Użytkowanie i konserwacja

Gładka powierzchnia poliwęglanu ułatwia usuwanie zabrudzeń i nie wymaga specjalistycznych środków czyszczących. Pojemnik można myć ręcznie lub w zmywarce gastronomicznej. Po umyciu nie pozostają zapachy ani smaki poprzednio przechowywanych produktów, co eliminuje ryzyko przenoszenia aromatów między potrawami.

Zaokrąglone narożniki zapobiegają gromadzeniu się resztek żywności i bakterii, co podnosi poziom higieny. Gładkie ranty bez ostrych krawędzi zwiększają bezpieczeństwo podczas codziennej obsługi. Przetłoczenie obwodowe wzmacnia konstrukcję i chroni przed zagnieceniami podczas intensywnego użytkowania w zatłoczonych kuchniach.

Ograniczenia temperaturowe

Pojemnik nie jest przeznaczony do stosowania w bemarkach (urządzenia do podgrzewania potraw z bezpośrednim źródłem ciepła) ani w piecach konwekcyjno-parowych. Maksymalna temperatura użytkowania wynosi 99°C, co odpowiada przechowywaniu gorących zup, sosów czy warzyw przed serwowaniem, ale wyklucza bezpośrednie ogrzewanie.

Produkty powiązane

Do kompletu warto rozważyć pokrywki GN 1/3, które zabezpieczają zawartość przed zanieczyszczeniem i utratą wilgoci. W ofercie dostępne są również pojemniki GN 1/3 o innych wysokościach (65 mm, 100 mm, 200 mm) oraz pojemniki w innych formatach GN (1/2, 1/4, 1/6, 1/9) do budowy modułowego systemu przechowywania.

...