

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-gastronomiczny-gn-13-200mm-pc-yg-00413-yato-p-15323.html>

## POJEMNIK GASTRONOMICZNY GN 1/3 200MM PC YG-00413 YATO

Cena brutto	<b>25,48 zł</b>
Cena netto	<b>20,72 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-00413</b>
Kod producenta	<b>YG-00413</b>
Kod EAN	<b>5906083004636</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Pojemnik gastronomiczny GN 1/3 200mm PC YATO YG-00413

Pojemnik gastronomiczny z poliwęglanu PC zgodny z normą PN-EN 631-1:1996. Produkt przeznaczony do profesjonalnego przechowywania żywności w gastronomii, cateringu i placówkach żywienia zbiorowego.

Wymiar GN 1/3

Pojemność 6,9 l

Wysokość 200 mm

Materiał Poliwęglan PC

### Charakterystyka pojemnika gastronomicznego YATO

#### Poliwęglan PC – wytrzymałość mechaniczna

Materiał PC charakteryzuje się odpornością na uderzenia i uszkodzenia mechaniczne. Konstrukcja wzmocniona przetłoczeniem obwodowym zabezpiecza przed zagnieceniami podczas codziennej eksploatacji w kuchniach profesjonalnych.

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

Pojemnik nadaje się do przechowywania produktów w chłodniach, zamrażarkach oraz do składowania gorących potraw. Nie jest przeznaczony do stosowania w bęmarach ani piecach konwekcyjno-parowych.

### Zgodność z normą Gastro Norm

Wymiary 325 × 176 × 200 mm odpowiadają standardowi GN 1/3 według PN-EN 631-1:1996. Zapewnia to kompatybilność z regałami, wózkami i stojakami gastronomicznymi.

### Łatwość utrzymania czystości

Gładka powierzchnia poliwęglanu ułatwia mycie ręczne i w zmywarkach przemysłowych. Materiał nie wchłania zapachów ani smaków, co umożliwia wielokrotne wykorzystanie do różnych produktów spożywczych.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-00413
Producent	YATO
Wymiar Gastro Norm	GN 1/3
Pojemność	6,9 l
Wysokość	200 mm
Długość	325 mm
Szerokość	176 mm
Materiał	Poliwęglan PC
Zakres temperaturowy	-40°C do +99°C
Norma	PN-EN 631-1:1996
Skala pojemności	Tak (w litrach)
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Piętrowe składowanie	Tak

## Zastosowanie pojemników GN 1/3

- Przechowywanie składników w kuchniach restauracyjnych
- Organizacja przestrzeni w chłodniach i zamrażarkach gastronomicznych
- Składowanie przypraw, sosów i dodatków w barach
- Przygotowanie mise en place w stanowiskach pracy
- Transport żywności w cateringu i usługach gastronomicznych

- 
- Przechowywanie produktów w placówkach żywienia zbiorowego
  - Organizacja magazynów spożywczych zgodnie z systemem HACCP
  - Składowanie gorących potraw po przygotowaniu (do +99°C)

## Użytkowanie i konserwacja

---

### Zakres temperaturowy

Pojemnik można stosować w temperaturach od -40°C (zamrażarki przemysłowe) do +99°C (gorące potrawy po gotowaniu). Nie należy umieszczać go w bębenkach, piecach konwekcyjno-parowych ani innych urządzeniach grzewczych ze względu na ograniczenia materiału PC.

### Mycie i dezynfekcja

Poliwęglan PC nadaje się do mycia w zmywarkach przemysłowych. Gładka powierzchnia bez porów zapobiega osadzaniu się bakterii. Materiał nie wchłania zapachów, co pozwala na przechowywanie różnych produktów bez ryzyka przenoszenia smaków.

### Kontrola zawartości

Skala wyrażona w litrach umożliwia szybką kontrolę poziomu zawartości bez konieczności wyjmowania pojemnika. Przydatne przy planowaniu zapasów i przestrzeganiu procedur FIFO w gastronomii.

### Składowanie

Przetłoczenie obwodowe umożliwia stabilne piętrowanie pojemników na regałach i wózkach. Zaokrąglone narożniki i gładkie ranty zapewniają bezpieczeństwo podczas układania i wyjmowania z systemów przechowywania.

### Kompatybilność z systemami Gastro Norm

Pojemnik GN 1/3 stanowi jeden z podstawowych modułów w systemie Gastro Norm. Trzy pojemniki GN 1/3 zajmują przestrzeń jednego pojemnika GN 1/1 (530 × 325 mm). Wymiary są zgodne z większością regałów chłodniczych, wózków transportowych i systemów przechowywania stosowanych w gastronomii profesjonalnej.