Dane aktualne na dzień: 06-02-2026 08:43

Link do produktu: https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-gastronomiczny-gn-13-65mm-pc-yg-00410-yato-p-15320.html

POJEMNIK GASTRONOMICZNY GN 1/3 65MM PC YG-00410 YATO

Cena brutto	**11,86 zł**
Cena netto	**9,64 zł**
Dostępność	**Dostępny u producenta — wysyłka w 3 dni**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**YG-00410**
Kod producenta	**YG-00410**
Kod EAN	**5906083004605**
Producent	**YATO**

Opis produktu

Pojemnik gastronomiczny GN 1/3 65mm PC YG-00410 YATO

Pojemnik gastronomiczny z poliwęglanu zgodny ze standardem Gastro Norm PN-EN 631-1:1996. Przeznaczony do profesjonalnego przechowywania żywności w gastronomii i żywieniu zbiorowym w szerokim zakresie temperatur od -40°C do +99°C.

Wymiar standardowy GN 1/3

Pojemność 2,4 l

Wysokość 65 mm

Materiał Poliwęglan PC

Charakterystyka pojemnika gastronomicznego GN 1/3

Standard Gastro Norm 1/3

Wymiary 325 x 176 mm zgodne z normą PN-EN 631-1:1996 zapewniają kompatybilność z profesjonalnym wyposażeniem gastronomicznym — regałami chłodniczymi, wózkami transportowymi i stołami przygotowawczymi o modułowej konstrukcji GN.

Poliwęglan PC o zwiększonej wytrzymałości

Materiał charakteryzuje się odpornością na pęknięcia i uszkodzenia mechaniczne wynikające z intensywnej eksploatacji. Poliwęglan nie wchłania zapachów ani smaków, co umożliwia przechowywanie różnorodnych produktów bez ryzyka przeniesienia aromatu.

Zakres temperatur od -40°C do +99°C

Pojemnik zachowuje właściwości w warunkach chłodniczych i mroźniczych oraz przy przechowywaniu gorących potraw. Nie nadaje się do stosowania w bemarach z bezpośrednim źródłem ciepła ani w piecach konwekcyjno-parowych.

Skala pomiaru i wzmocniona konstrukcja

Skala w litrach nadrukowana na ściance ułatwia kontrolę ilości składników. Przetłoczenie obwodowe wzmacnia strukturę i umożliwia stabilne piętrowe składowanie bez ryzyka deformacji pod obciążeniem.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00410
Producent	YATO
Standard gastronomiczny	GN 1/3 (PN-EN 631-1:1996)
Wymiary zewnętrzne	325 x 176 x 65 mm (dł. x szer. x wys.)
Pojemność	2,4 l
Materiał	Poliwęglan (PC)
Zakres temperatur	-40°C do +99°C
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Piętrowe składowanie	Tak

Zastosowanie pojemników GN 1/3 w gastronomii

- Przechowywanie przygotowanych składników w chłodniach i mroźniach gastronomicznych
- Organizacja stanowisk przygotowawczych w kuchniach restauracyjnych
- Magazynowanie przypraw, sosów i dodatków na liniach produkcyjnych
- Przechowywanie porcjowanych składników w cateringach i kuchniach zbiorowych
- Składowanie produktów sypkich i płynnych w zakładach przetwórstwa spożywczego
- Transport żywności między działami produkcyjnymi w gastronomii
- Przechowywanie gorących potraw w systemach dostawy żywności

Kompatybilność z systemami GN

Pojemnik GN 1/3 stanowi jedną trzecią podstawowego modułu GN 1/1 (530 x 325 mm). Trzy pojemniki GN 1/3 zajmują powierzchnię równą jednemu pojemnikowi GN 1/1, co pozwala na elastyczne planowanie przestrzeni w szafach chłodniczych i na regałach zgodnych ze standardem Gastro Norm.

Użytkowanie i konserwacja

Gładka powierzchnia poliwęglanu ułatwia utrzymanie higieny — pojemnik można myć ręcznie lub w zmywarkach gastronomicznych. Zaokrąglone narożniki eliminują trudno dostępne miejsca, w których mogłyby gromadzić się pozostałości żywności.

Materiał nie reaguje z kwasami i solami obecnymi w żywności, zachowując neutralność chemiczną. Po umyciu pojemnik nie zachowuje zapachów poprzednio przechowywanych produktów, co pozwala na wielokrotne wykorzystanie bez konieczności dedykowania go do jednego typu składników.

Przetłoczenie obwodowe zwiększa sztywność ścianek i zabezpiecza przed zagnieceniami powstającymi podczas codziennej eksploatacji. Konstrukcja umożliwia stabilne układanie pojemników jeden na drugim, oszczędzając przestrzeń magazynową.

Ograniczenia temperaturowe

Mimo szerokiego zakresu temperatur pracy (-40°C do +99°C), pojemnik nie jest przeznaczony do bezpośredniego kontaktu z otwartym ogniem, grzałkami bemarów ani do użycia w piecach konwekcyjno-parowych. Do tych zastosowań stosuje się pojemniki ze stali nierdzewnej.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia kuchni gastronomicznej warto rozważyć pojemniki GN w innych rozmiarach standardowych (GN 1/1, GN 1/2, GN 1/4, GN 1/6) oraz pokrywki dedykowane do pojemników GN 1/3, które zabezpieczają zawartość przed zanieczyszczeniem i utratą wilgoci podczas przechowywania.