

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-gastronomiczny-gn-14-100mm-pc-yg-00420-yato-p-14590.html>

POJEMNIK GASTRONOMICZNY GN 1/4 100MM PC YG-00420 YATO

Cena brutto	13,25 zł
Cena netto	10,77 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00420
Kod producenta	YG-00420
Kod EAN	5906083004674
Producent	YATO

Opis produktu

Pojemnik gastronomiczny GN 1/4 100mm PC YG-00420 YATO

Pojemnik gastronomiczny z poliwęglanu zgodny z normą PN-EN 631-1:1996, przeznaczony do profesjonalnego przechowywania żywności w zakresie temperatur od -40°C do +99°C. Model o wymiarach 265×162×100 mm z pojemnością roboczą 2,5 litra.

Rozmiar GN 1/4

Pojemność 2,5 l

Materiał Poliwęglan PC

Wysokość 100 mm

Charakterystyka pojemnika gastronomicznego GN 1/4

Norma Gastro Norm 1/4

Wymiary 265×162 mm zgodne ze standaryzacją europejską PN-EN 631-1:1996. Zapewnia kompatybilność z regałami chłodniczymi, wózkami transportowymi i systemami przechowywania stosowanymi w gastronomii profesjonalnej.

Poliwęglan PC o zwiększonej wytrzymałości

Materiał odporny na pęknięcia i uszkodzenia mechaniczne. W przeciwieństwie do polipropylenowych odpowiedników, poliwęglan zachowuje elastyczność w niskich temperaturach i nie kruszy się przy upadku. Struktura nieprzepuszczająca zapachów i smaków.

Zakres temperatur od -40°C do +99°C

Możliwość stosowania w chłodniach, zamrażarkach przemysłowych oraz do przechowywania gorących potraw po przygotowaniu. Materiał nie ulega deformacji termicznej w tym zakresie. Nie nadaje się do beamarów ani pieców konwekcyjno-parowych.

Przetłoczenie konstrukcyjne i zaokrąglone naroża

Obwodowe wzmocnienie zwiększa sztywność brzegów i umożliwia stabilne piętrowanie pojemników. Zaokrąglone naroża ułatwiają czyszczenie i eliminują miejsca trudnodostępne, w których mogą gromadzić się bakterie.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00420
Producent	YATO
Norma gastronomiczna	GN 1/4 (PN-EN 631-1:1996)
Wymiary zewnętrzne	265 × 162 × 100 mm
Pojemność robocza	2,5 l
Materiał	Poliwęglan (PC)
Zakres temperatur	od -40°C do +99°C
Skala pomiaru	Tak (w litrach)
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Możliwość piętrowania	Tak

Zastosowanie pojemników GN 1/4

- Przechowywanie porcjowanych składników w liniach wydawniczych restauracji
- Magazynowanie przypraw, sosów i dodatków w kuchniach profesjonalnych
- Organizacja stanowisk cold prep w barach i pizzeriach
- Przechowywanie mrożonych produktów w zamrażarkach przemysłowych
- Przygotowanie mise en place w kuchniach gastronomicznych
- Przechowywanie składników w cateringach i kuchniach zbiorowych
- Organizacja składników w szafach chłodniczych GN
- Tymczasowe przechowywanie gorących potraw po przygotowaniu

Użytkowanie i konserwacja pojemników z poliwęglanu

Czyszczenie i higiena

Gładka powierzchnia poliwęglanu umożliwia skuteczne usuwanie zanieczyszczeń. Materiał jest odporny na detergenty stosowane w zmywarkach przemysłowych. Po umyciu pojemnik nie zachowuje zapachów poprzednich produktów, co pozwala na elastyczne zarządzanie asortymentem przechowywanych składników.

Ograniczenia temperaturowe

Pojemnik nie jest przeznaczony do bezpośredniego kontaktu z płomieniem, białkami ani piekarnikami. Temperatura +99°C stanowi górną granicę dla produktów gorących umieszczanych w pojemniku po przygotowaniu. Do podgrzewania żywności należy stosować pojemniki ze stali nierdzewnej lub polipropylenowe o odpowiedniej klasyfikacji termicznej.

Kontrola zawartości

Naniesiona skala w litrach ułatwia monitorowanie poziomu składników bez konieczności wyjmowania pojemnika. Przezroczysty materiał umożliwia wizualną kontrolę zawartości, co przyspiesza inwentaryzację i zarządzanie zapasami w kuchni.

Kompatybilność z systemami gastronomicznymi

Pojemnik GN 1/4 stanowi jeden z podstawowych modułów w systemie Gastro Norm. W standardowej ramie GN 1/1 (530×325 mm) mieszczą się cztery pojemniki GN 1/4. Dzięki standaryzacji wymiarów pojemnik współpracuje z regałami, wózkami, szafami chłodniczymi i innymi urządzeniami dostosowanymi do normy PN-EN 631-1:1996.