

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-gastronomiczny-gn-14-150mm-pc-yg-00421-yato-p-15325.html>

POJEMNIK GASTRONOMICZNY GN 1/4 150MM PC YG-00421 YATO

Cena brutto	18,16 zł
Cena netto	14,76 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00421
Kod producenta	YG-00421
Kod EAN	5906083004681
Producent	YATO

Opis produktu

Pojemnik gastronomiczny GN 1/4 150mm PC YATO YG-00421

Profesjonalny pojemnik gastronomiczny z poliwęglanu zgodny z normą PN-EN 631-1:1996. Przeznaczony do przechowywania żywności w warunkach chłodniczych, mroźniczych i wysokotemperaturowych w zakładach gastronomicznych.

Norma GN 1/4 (265×162 mm)

Pojemność 3,7 litra

Wysokość 150 mm

Materiał Poliwęglan PC

Charakterystyka pojemnika gastronomicznego GN 1/4

Standaryzacja Gastro Norm

Wymiary 265×162 mm zgodne z normą PN-EN 631-1:1996 zapewniają kompatybilność z regałami chłodniczymi, wózkami transportowymi i systemami przechowywania stosowanymi w gastronomii profesjonalnej. Format GN 1/4 stanowi czwartą część podstawowego modułu GN 1/1.

Poliwęglan o wysokiej wytrzymałości

Materiał PC charakteryzuje się odpornością na pęknięcia i uderzenia mechaniczne, co wydłuża żywotność pojemnika w intensywnej eksploatacji. Gładka powierzchnia nie wchłania zapachów ani smaków, umożliwiając wielokrotne stosowanie do różnych produktów spożywczych.

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

Pojemnik zachowuje właściwości w warunkach głębokiego mrożenia oraz podczas przechowywania gorących potraw. Nie nadaje się do zastosowania w bębnach grzewczych ani piecach konwekcyjno-parowych ze względu na ograniczenie temperatury maksymalnej.

Konstrukcja wzmocniona przetłoczeniem

Obwodowe przetłoczenie zwiększa sztywność ścianek i zabezpiecza przed deformacją podczas transportu i składowania. Zaokrąglone naroża oraz gładkie ranty ułatwiają czyszczenie i eliminują miejsca trudnodostępne dla bakterii.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00421
Producent	YATO
Norma gastronomiczna	GN 1/4 (PN-EN 631-1:1996)
Wymiary zewnętrzne	265 × 162 × 150 mm (dł. × szer. × wys.)
Pojemność użytkowa	3,7 litra
Materiał wykonania	Poliwęglan (PC)
Zakres temperatur	od -40°C do +99°C
Skala pomiaru zawartości	Tak (wyrażona w litrach)
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Możliwość piętrowego składowania	Tak

Zastosowanie pojemników GN 1/4 w gastronomii

- Przechowywanie porcjowanych składników w liniach wydawniczych restauracji
- Magazynowanie przypraw, sosów i dodatków w kuchniach profesjonalnych
- Organizacja stanowisk przygotowawczych w barach i punktach gastronomicznych
- Przechowywanie produktów w chłodniach i mroźniach gastronomicznych
- Transport żywności między działami produkcyjnymi zakładów cateringowych
- Składowanie gotowych potraw w systemach żywienia zbiorowego
- Przygotowanie mise en place w kuchniach restauracyjnych
- Przechowywanie produktów w systemach HACCP wymagających kontroli temperatury

Użytkowanie i konserwacja

Mycie i dezynfekcja

Pojemnik można myć ręcznie oraz w zmywarkach gastronomicznych. Gładka powierzchnia poliwęglanu ułatwia usuwanie zabrudzeń i zapewnia skuteczną dezynfekcję. Materiał nie wchłania zapachów, co pozwala na stosowanie pojemnika naprzemiennie do różnych produktów spożywczych.

Kontrola zawartości

Naniesiona skala w litrach umożliwia szybką weryfikację ilości przechowywanej żywności bez konieczności opróżniania pojemnika. Przezroczysty materiał pozwala na wizualną kontrolę stanu produktów.

Ograniczenia użytkowania

Pojemnik nie jest przeznaczony do stosowania w bębnach elektrycznych, piecach konwekcyjno-parowych ani urządzeniach generujących temperaturę powyżej 99°C. W takich zastosowaniach należy wykorzystać pojemniki ze stali nierdzewnej lub polipropylenowych materiałów termoodpornych.

Kompatybilność z systemami gastronomicznymi

Format GN 1/4 stanowi jeden z podstawowych modułów stosowanych w profesjonalnym wyposażeniu gastronomicznym. Pojemnik pasuje do standardowych:

- Regałów i szaf chłodniczych z prowadnicami GN
- Wózków transportowych z ramami pod pojemniki gastronomiczne
- Stołów przygotowawczych z wycięciami pod normy GN
- Systemów składowania modułowego w magazynach żywności

Możliwość piętrowego układania pozwala na optymalne wykorzystanie przestrzeni w chłodniach i magazynach. Przetłoczenie obwodowe stabilizuje ułożone na sobie pojemniki i zabezpiecza przed przesuwaniem.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia kuchni warto rozważyć pojemniki gastronomiczne w innych formatach GN oraz pokrywki z poliwęglanu zapewniające szczelne zamknięcie i ochronę przed zanieczyszczeniem.

...