

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-gastronomiczny-gn-14-65mm-pc-yg-00419-yato-p-15324.html>

## POJEMNIK GASTRONOMICZNY GN 1/4 65MM PC YG-00419 YATO

|                  |  |
|------------------|--|
| Cena brutto      | <b>12,72 zł</b>                                |
| Cena netto       | <b>10,34 zł</b>                                |
| Dostępność       | <b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b> |
| Czas wysyłki     | <b>3 dni</b>                                   |
| Numer katalogowy | <b>YG-00419</b>                                |
| Kod producenta   | <b>YG-00419</b>                                |
| Kod EAN          | <b>5906083004667</b>                           |
| Producent        | <b>YATO</b>                                    |

### Opis produktu

#### Pojemnik gastronomiczny GN 1/4 65mm PC YATO YG-00419

Profesjonalny pojemnik gastronomiczny z poliwęglanu zgodny ze standardem Gastro Norm PN-EN 631-1:1996. Przeznaczony do przechowywania żywności w zakresie temperatur od -40°C do +99°C w restauracjach, barach i placówkach żywienia zbiorowego.

Norma GN 1/4

Pojemność 1,7 l

Wysokość 65 mm

Materiał Poliwęglan PC

### Charakterystyka pojemnika gastronomicznego GN 1/4

#### Standard Gastro Norm 1/4

Wymiary 265 x 162 mm zgodne z normą PN-EN 631-1:1996 zapewniają kompatybilność z profesjonalnym wyposażeniem kuchni gastronomicznych, regałami chłodniczymi i wózkami transportowymi. Standaryzacja GN umożliwia łączenie pojemników różnych rozmiarów w jednym systemie.

## Poliwęglan PC o zwiększonej wytrzymałości

Materiał PC charakteryzuje się odpornością na pęknięcia i uszkodzenia mechaniczne przy jednoczesnej przezroczystości umożliwiającej kontrolę zawartości. W przeciwieństwie do polipropylenowych pojemników GN, poliwęglan zachowuje właściwości w szerszym zakresie temperatur.

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

Pojemnik nadaje się do przechowywania w chłodniach, zamrażarkach przemysłowych oraz do trzymania gorących potraw po przygotowaniu. Nie jest przeznaczony do stosowania w beczkach ani piecach konwekcyjno-parowych ze względu na właściwości termiczne poliwęglanu.

## Skala pojemności i wzmocniona konstrukcja

Naniesiona skala w litrach ułatwia kontrolę ilości składowanych produktów i dozowanie. Przetłoczenie na obwodzie zwiększa sztywność konstrukcji, zabezpiecza przed deformacją i umożliwia stabilne piętrowanie pojemników podczas przechowywania.

## Specyfikacja techniczna

|                            |  |
|----------------------------|--|
| Model                      | YG-00419                               |
| Producent                  | YATO                                   |
| Norma gastronomiczna       | GN 1/4 (PN-EN 631-1:1996)              |
| Materiał                   | Poliwęglan (PC)                        |
| Pojemność                  | 1,7 l                                  |
| Wymiary zewnętrzne         | 265 x 162 x 65 mm (dł. x szer. x wys.) |
| Zakres temperatur          | od -40°C do +99°C                      |
| Skala pojemności           | Tak (w litrach)                        |
| Możliwość mycia w zmywarce | Tak                                    |
| Możliwość piętrowania      | Tak                                    |

## Zastosowanie pojemników GN 1/4

- Przechowywanie składników w kuchniach restauracyjnych i cateringowych
- Organizacja stacji przygotowawczych (mise en place) z przyprawami i dodatkami
- Składowanie produktów w chłodniach gastronomicznych i witrynach chłodniczych
- Zamrażanie porcjowanych składników w zamrażarkach przemysłowych
- Trzymanie gorących potraw po przygotowaniu (do 99°C)
- Przechowywanie żywności w placówkach żywienia zbiorowego
- Transport składników między stanowiskami pracy na wózkach GN
- Przechowywanie produktów w barach, kawiarniach i punktach gastronomicznych

---

## Użytkowanie i konserwacja

---

### **Czyszczenie i higiena**

Gładka powierzchnia poliwęglanu ułatwia usuwanie zabrudzeń i nie wchłania zapachów ani smaków, co pozwala na przechowywanie różnych produktów po umyciu. Pojemnik można myć w zmywarkach gastronomicznych. Zaokrąglone narożniki i gładkie ranty eliminują trudnodostępne miejsca, w których mogłyby gromadzić się bakterie.

### **Ograniczenia temperaturowe**

Pojemnik nie jest przeznaczony do stosowania w beczkach wodnych ani piecach konwekcyjno-parowych, gdzie temperatury przekraczają 99°C. Do takich zastosowań należy używać pojemników ze stali nierdzewnej lub polipropylenowych o podwyższonej odporności termicznej.

### **Kompatybilność z wyposażeniem**

Przed zakupem należy sprawdzić, czy regały, wózki lub szafki chłodnicze są przystosowane do standardu GN 1/4. Wymiary zewnętrzne pojemnika (265 x 162 mm) powinny pasować do wymiarów wewnętrznych komory z uwzględnieniem luzów montażowych.

### **Produkty powiązane**

Do kompleksowego wyposażenia warto rozważyć pokrywki do pojemników GN 1/4, regały lub wózki transportowe zgodne ze standardem Gastro Norm oraz etykiety lub markery do oznaczania zawartości i daty przygotowania produktów.

...