

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

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 barmach ani piecach konwekcyjno-parowych ze względu na właściwości termiczne poliwęglanu.

Skala pojemności i wzmocniona konstrukcja

Naniesiona skala w litrach ułatwia kontrolę ilości składanych 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.

...