

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-gastronomiczny-gn-16-150mm-pc-yg-00427-yato-p-15327.html>

## POJEMNIK GASTRONOMICZNY GN 1/6 150MM PC YG-00427 YATO

|                  |  |
|------------------|--|
| Cena brutto      | <b>12,33 zł</b>                                |
| Cena netto       | <b>10,02 zł</b>                                |
| Dostępność       | <b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b> |
| Czas wysyłki     | <b>3 dni</b>                                   |
| Numer katalogowy | <b>YG-00427</b>                                |
| Kod producenta   | <b>YG-00427</b>                                |
| Kod EAN          | <b>5906083004735</b>                           |
| Producent        | <b>YATO</b>                                    |

### Opis produktu

#### Pojemnik gastronomiczny GN 1/6 150mm PC YATO YG-00427

Profesjonalny pojemnik gastronomiczny z poliwęglanu zgodny z normą PN-EN 631-1:1996. Przeznaczony do przechowywania żywności w zakładach gastronomicznych w temperaturach od -40°C do +99°C.

Wymiar GN 1/6 (176×162 mm)

Pojemność 2,2 litra

Wysokość 150 mm

Materiał Poliwęglan PC

### Charakterystyka pojemnika gastronomicznego GN 1/6

#### Materiał poliwęglanowy PC

Poliwęglan charakteryzuje się wysoką odpornością na uderzenia i pęknięcia. W przeciwieństwie do pojemników ze stali nierdzewnej nie wgniata się, a w porównaniu do polipropylenowych ma większą sztywność i trwałość przy wielokrotnym użytkowaniu.

**Zakres temperatur -40°C do +99°C**

Pojemnik zachowuje właściwości w chłodniach, zamrażarkach oraz podczas przechowywania gorących potraw po gotowaniu. Temperatura maksymalna 99°C oznacza, że nie nadaje się do bearów czy pieców konwekcyjno-parowych, gdzie temperatury przekraczają 100°C.

### **Norma Gastro Norm 1/6**

Wymiary 176×162 mm zgodne z europejską standaryzacją PN-EN 631-1:1996 zapewniają kompatybilność z regałami chłodniczymi, stojakami i innymi pojemnikami GN. Moduł 1/6 odpowiada 1/6 powierzchni pełnej tacy GN 1/1.

### **Konstrukcja z przetłoczeniem**

Wzmocnienie na obwodzie pojemnika zwiększa sztywność ścianek, chroni przed deformacją podczas transportu i umożliwia stabilne piętrowanie kilku pojemników na sobie bez ryzyka zawalenia się stosu.

## Specyfikacja techniczna

|                            |                  |
|----------------------------|------------------|
| Model                      | YG-00427         |
| Producent                  | YATO             |
| Wymiar Gastro Norm         | GN 1/6           |
| Długość                    | 176 mm           |
| Szerokość                  | 162 mm           |
| Wysokość                   | 150 mm           |
| Pojemność                  | 2,2 l            |
| Materiał                   | Poliwęglan (PC)  |
| Zakres temperatur          | -40°C do +99°C   |
| Norma                      | PN-EN 631-1:1996 |
| Skala pojemności           | Tak (w litrach)  |
| Możliwość mycia w zmywarce | Tak              |

## Zastosowanie pojemnika GN 1/6 w gastronomii

- Przechowywanie przygotowanych składników w chłodniach gastronomicznych
- Magazynowanie przypraw, sosów i dodatków na linii wydawniczej
- Organizacja stanowisk pracy w kuchniach restauracyjnych
- Przechowywanie mrożonych produktów w zamrażarkach
- Trzymanie gorących składników po gotowaniu (do 99°C)
- Porcjowanie i przygotowanie mise en place
- Przechowywanie produktów w barach i punktach gastronomicznych
- Organizacja magazynów żywności w placówkach żywienia zbiorowego

---

## Użytkowanie i konserwacja pojemnika PC

---

### Kompatybilność z wyposażeniem

Pojemnik pasuje do regałów, stojaków i wózków przystosowanych do standardu GN. Przed zakupem warto zweryfikować głębokość prowadnic — pojemnik o wysokości 150 mm wymaga odpowiedniej przestrzeni pionowej między poziomami regału.

### Mycie i dezynfekcja

Gładka powierzchnia poliwęglanu ułatwia usuwanie zabrudzeń. Pojemnik można myć w zmywarkach gastronomicznych. Materiał nie wchłania zapachów ani smaków, co pozwala na wielokrotne wykorzystanie do różnych produktów po dokładnym umyciu.

### Ograniczenia temperaturowe

Maksymalna temperatura 99°C wyklucza stosowanie w beczkach wodnych (zwykle 85-95°C to granica bezpieczeństwa) oraz w piecach konwekcyjno-parowych. Do tych zastosowań należy wybrać pojemniki ze stali nierdzewnej lub polipropylenowe o wyższej odporności termicznej.

### Kontrola zawartości

Wytloczona skala w litrach na ścianie pojemnika umożliwia szybką ocenę ilości przechowywanego produktu bez konieczności przelewania czy ważenia. Przydatne przy planowaniu produkcji i kontroli stanów magazynowych.

### Produkty powiązane

Do kompletu warto rozważyć pokrywki GN 1/6, które zabezpieczają zawartość przed zanieczyszczeniem i wysychaniem. Dostępne są także wkładki perforowane do odciekania oraz separator do dzielenia przestrzeni wewnętrznej pojemnika.

...