

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-gastronomiczny-gn-16-200-yg-00293-yato-p-15644.html>

POJEMNIK GASTRONOMICZNY GN 1/6 200 YG-00293 YATO

Cena brutto	28,56 zł
Cena netto	23,22 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00293
Kod producenta	YG-00293
Kod EAN	5906083031786
Producent	YATO

Opis produktu

Pojemnik gastronomiczny GN 1/6 200 mm YATO YG-00293

Pojemnik ze stali nierdzewnej 201 o wymiarach 176×162×200 mm, zgodny z normą Gastro Norm PN-EN 631-1:1996. Przeznaczony do profesjonalnego wykorzystania w gastronomii, obsługuje zakres temperatur od -40°C do +300°C.

Norma GN 1/6

Pojemność 3,4 l

Wysokość 200 mm

Materiał Stal 201

Charakterystyka pojemnika gastronomicznego GN 1/6

Norma Gastro Norm 1/6

Wymiary 176×162 mm zapewniają kompatybilność ze standardowym wyposażeniem kuchni profesjonalnych. Pojemnik pasuje do szaf chłodniczych, pieców konwekcyjno-parowych i blatów roboczych z wycięciami GN. Standaryzacja według PN-EN 631-1:1996 gwarantuje wymiennność z innymi pojemnikami tej normy.

Stal nierdzewna 201

Materiał zawiera mangan zamiast niklu, co obniża cenę przy zachowaniu odporności na korozję w warunkach gastronomicznych. Powierzchnia matowa ogranicza widoczność odcisków palców. Grubość ścianki 0,7 mm zapewnia sztywność konstrukcji przy umiarkowanej wadze pojemnika.

Zakres temperatur -40°C do +300°C

Pojemnik nadaje się do przechowywania w szokownicy i zamrażarce, a także do gotowania w piecu konwekcyjno-parowym. Wytrzymuje temperatury pieczenia bez deformacji. Można go przenosić bezpośrednio z chłodni do pieca bez ryzyka uszkodzenia materiału.

Wzmocniona konstrukcja z przetłoczeniem

Dodatkowe przetłoczenie na obwodzie zwiększa sztywność brzegów i zabezpiecza przed zagnieceniami podczas transportu na wózkach czy piętrowego składowania. Zaokrąglone naroża ułatwiają czyszczenie i zmniejszają ryzyko uszkodzenia rękawic lub ran podczas pracy.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00293
Marka	YATO Professional Kitchen Equipment
Norma gastronomiczna	GN 1/6 (PN-EN 631-1:1996)
Wymiary zewnętrzne	176 × 162 × 200 mm (dł. × szer. × wys.)
Pojemność	3,4 l
Materiał	Stal nierdzewna 201
Grubość ścianki	0,7 mm
Wykończenie powierzchni	Matowe, gładkie
Zakres temperatur	Od -40°C do +300°C
Odporność na mycie	Zmywarka przemysłowa, detergenty, szorowanie
Konstrukcja	Przetłoczenie obwodowe, zaokrąglone naroża, gładkie ranty

Zastosowanie pojemnika GN 1/6 200 mm

- Przechowywanie składników w chłodziarkach i zamrażarkach gastronomicznych
- Przygotowywanie i porcjowanie potraw w liniach produkcyjnych kuchni zbiorowych
- Gotowanie sous-vide i pieczenie w piecach konwekcyjno-parowych
- Przechowywanie marynowanych produktów odpornych na kwasy organiczne

-
- Transport żywności między stanowiskami na wózkach GN
 - Ekspozycja potraw w ladach chłodniczych i neutralnych
 - Szokowe schładzanie i mrożenie porcjowanych produktów
 - Organizacja stanowisk pracy w systemie mise en place

Użytkowanie i konserwacja

Kompatybilność z wyposażeniem kuchni

Przed zakupem należy sprawdzić, czy sprzęt obsługuje pojemniki o wysokości 200 mm. Niektóre szafy chłodnicze i piece konwekcyjno-parowe mają ograniczoną wysokość prowadnic. Pojemniki GN 1/6 często stosuje się w zestawach po 3 sztuki w rzędzie, zajmując miejsce jednego pojemnika GN 1/2.

Mycie i dezynfekcja

Pojemnik można myć w zmywarkach przemysłowych w temperaturze do 85°C. Stal 201 jest odporna na detergenty alkaliczne i chlorowe stosowane w gastronomii. Po myciu zaleca się osuszenie, aby uniknąć powstawania plam z wysychającej wody. Przy intensywnym szczotkowanie powierzchnia zachowuje gładkość.

Piętrowe składowanie

Przetłoczenie obwodowe umożliwia stabilne układanie pojemników jeden na drugim bez zapadania się. Przy składowaniu pełnych pojemników należy uwzględnić ich ciężar – 3,4 l wody to około 3,4 kg plus masa samego pojemnika. Maksymalna wysokość stosu zależy od obciążalności regału.

Produkty powiązane

Do pojemników GN 1/6 dostępne są pokrywy szczelne z uszczelką, pokrywy z poliwęglanu, wkłady perforowane do odcedzania oraz tacki GN o różnych wysokościach (65 mm, 100 mm, 150 mm). W ofercie YATO znajdują się również pojemniki GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3, GN 1/4 i GN 1/9 o tej samej grubości ścianki 0,7 mm.