

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-gastronomiczny-gn-16-65mm-pc-yg-00425-yato-p-15326.html>

POJEMNIK GASTRONOMICZNY GN 1/6 65MM PC YG-00425 YATO

Cena brutto	8,34 zł
Cena netto	6,78 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00425
Kod producenta	YG-00425
Kod EAN	5906083004711
Producent	YATO

Opis produktu

Pojemnik gastronomiczny GN 1/6 65mm PC YATO YG-00425

Profesjonalny pojemnik gastronomiczny z poliwęglanu zgodny ze standardem Gastro Norm PN-EN 631-1:1996. Przeznaczony do przechowywania żywności w warunkach chłodniczych, mroźniczych oraz w podwyższonych temperaturach do 99°C.

Wymiar GN 1/6 (176×162 mm)

Wysokość 65 mm

Pojemność 1,0 l

Materiał Poliwęglan PC

Charakterystyka pojemnika gastronomicznego

Standard Gastro Norm 1/6

Wymiary zgodne z normą PN-EN 631-1:1996 zapewniają kompatybilność z profesjonalnym wyposażeniem gastronomicznym – regałami chłodniczymi, stojakami transportowymi i systemami przechowywania. Moduł 1/6 to uniwersalny rozmiar do organizacji przestrzeni w kuchniach restauracyjnych i cateringowych.

Poliwęglan o zwiększonej wytrzymałości

Materiał PC charakteryzuje się odpornością na pęknięcia i zarysowania, co przedłuża okres eksploatacji w warunkach intensywnego użytkowania. Wytrzymałość mechaniczna pozwala na bezpieczne składowanie w piętrзовych systemach oraz transport bez ryzyka uszkodzeń.

Zakres temperatur od -40°C do +99°C

Pojemnik zachowuje właściwości w warunkach chłodniczych i mroźniczych, a także nadaje się do przechowywania gorących potraw. Odporność termiczna umożliwia szybkie przenoszenie między strefami o różnych temperaturach bez degradacji materiału. Nie jest przeznaczony do użytku w beamarach ani piecach konwekcyjno-parowych.

Skala pojemności i przetłoczenia konstrukcyjne

Wewnętrzna skala w litrach ułatwia kontrolę ilości przechowywanej żywności i porcjowanie. Przetłoczenia obwodowe wzmacniają konstrukcję, zabezpieczając przed deformacją podczas codziennej eksploatacji oraz umożliwiają stabilne piętrowanie pojemników.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00425
Marka	YATO
Norma gastronomiczna	GN 1/6 (PN-EN 631-1:1996)
Materiał	Poliwęglan (PC)
Wymiary zewnętrzne	176 × 162 × 65 mm (dł. × szer. × wys.)
Pojemność	1,0 l
Zakres temperatur	-40°C do +99°C
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Piętrowanie	Tak (dzięki przetłoczeniom)

Zastosowanie w gastronomii

- Przechowywanie składników w chłodniach i zamrażarkach
- Organizacja stanowisk prep station w kuchniach restauracyjnych
- Magazynowanie przypraw, sosów i dodatków
- Przechowywanie porcji żywności w cateringu
- Systemy meal prep i przygotowania posiłków z wyprzedzeniem
- Przechowywanie gorących potraw w temperaturze do 99°C
- Organizacja przestrzeni w barach i punktach gastronomicznych
- Żywnienie zbiorowe – szkoły, szpitale, stołówki

Użytkowanie i konserwacja

Czyszczenie i higiena

Gładka powierzchnia poliwęglanu ułatwia usuwanie zabrudzeń i zapobiega osadzaniu się bakterii. Pojemnik można myć w zmywarkach gastronomicznych. Materiał nie wchłania zapachów ani smaków, co pozwala na zmianę przeznaczenia po umyciu bez ryzyka przeniesienia aromatu.

Bezpieczeństwo i ergonomia

Zaokrąglone narożniki i gładkie ranty minimalizują ryzyko zranień podczas codziennej pracy oraz ułatwiają czyszczenie trudno dostępnych miejsc. Konstrukcja spełnia wymogi sanitarne dla kontaktu z żywnością.

Kompatybilność z wyposażeniem

Standard GN 1/6 zapewnia dopasowanie do regałów, wózków transportowych, szaf chłodniczych i innych elementów wyposażenia gastronomicznego zgodnych z normą Gastro Norm. Przed zakupem warto sprawdzić wymiary wewnętrzne urządzeń – moduł 1/6 to 176×162 mm.

Produkty powiązane

Do kompletu warto rozważyć pokrywki GN 1/6 (dostępne w wersji przezroczystej PC lub szczelnej), etykiety do oznaczania zawartości oraz inne pojemniki z serii YATO w różnych rozmiarach GN i wysokościach dla pełnej kompatybilności systemu przechowywania.

...