

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-gastronomiczny-gn-19-100mm-pc-yg-00431-yato-p-14592.html>

POJEMNIK GASTRONOMICZNY GN 1/9 100MM PC YG-00431 YATO

Cena brutto	6,16 zł
Cena netto	5,01 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	YG-00431
Kod producenta	YG-00431
Kod EAN	5906083004773
Producent	YATO

Opis produktu

Pojemnik gastronomiczny GN 1/9 100mm PC YG-00431 YATO

Pojemnik gastronomiczny z poliwęglanu zgodny ze standardem Gastro Norm PN-EN 631-1:1996. Przeznaczony do przechowywania żywności w warunkach profesjonalnych – w restauracjach, barach, kuchniach zbiorowego żywienia.

Wymiar GN 1/9 (176×108 mm)

Pojemność 0,85 l

Wysokość 100 mm

Materiał Poliwęglan PC

Charakterystyka pojemnika gastronomicznego GN 1/9

Standard Gastro Norm 1/9

Wymiary 176×108 mm odpowiadają normie PN-EN 631-1:1996, co zapewnia kompatybilność z profesjonalnym wyposażeniem kuchni – regałami, wózkami, szafami chłodniczymi. Pojemnik pasuje do standardowych prowadnic GN.

Poliwęglan PC - wytrzymałość mechaniczna

Materiał PC charakteryzuje się odpornością na uderzenia i pęknięcia, co przekłada się na długą żywotność w warunkach intensywnej eksploatacji. Gładka powierzchnia ułatwia czyszczenie i nie wchłania zapachów ani smaków.

Zakres temperaturowy od -40°C do +99°C

Pojemnik można stosować w chłodziarkach, zamrażarkach oraz do przechowywania gorących potraw po ich przygotowaniu. Nie jest przeznaczony do bezpośredniego podgrzewania w bębnach ani piecach konwekcyjno-parowych.

Wzmocniona konstrukcja i skalowanie

Przetłoczenie na obwodzie zabezpiecza przed zagnieceniami i umożliwia stabilne piętrowanie. Skala w litrach na ścianie ułatwia kontrolę poziomu zawartości bez konieczności otwierania pojemnika.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00431
Marka	YATO
Wymiar Gastro Norm	GN 1/9
Długość	176 mm
Szerokość	108 mm
Wysokość	100 mm
Pojemność	0,85 l
Materiał	Poliwęglan PC
Zakres temperaturowy	od -40°C do +99°C
Norma	PN-EN 631-1:1996
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie pojemników GN 1/9

- Przechowywanie przypraw, ziół, dodatków w kuchniach restauracyjnych
- Składowanie porcjowanych składników w liniach produkcyjnych
- Organizacja stanowisk cold kitchen i salatek
- Przechowywanie marynowanych warzyw, oliwek, dressingu
- Chłodnicze i mroźnicze składowanie małych porcji żywności
- Segregacja składników w systemie FIFO w magazynach żywnościowych
- Przechowywanie gotowych sosów i dipów w barach szybkiej obsługi

-
- Organizacja stanowisk przygotowawczych w cateringach

Użytkowanie i konserwacja

Kompatybilność z wyposażeniem

Przed zakupem należy sprawdzić, czy prowadnice w regałach lub wózkach obsługują standard GN 1/9. Niektóre systemy przystosowane są wyłącznie do większych formatów (np. GN 1/2, GN 1/3).

Mycie i dezynfekcja

Pojemnik można myć w zmywarkach gastronomicznych. Poliwęglan nie wchłania zapachów, co pozwala na wielokrotne zmiany przeznaczenia pojemnika. Po umyciu można przechowywać inne produkty bez ryzyka przeniesienia smaków.

Ograniczenia temperaturowe

Maksymalna temperatura +99°C oznacza, że pojemnik nadaje się do przechowywania gorących potraw bezpośrednio po gotowaniu, ale nie do podgrzewania w beczkach wodnych (temperatura powyżej 100°C) ani w piecach konwekcyjno-parowych.

Piętrowanie i składowanie

Przetłoczenie na obwodzie umożliwia stabilne układanie pojemników jeden na drugim. Przy piętrowaniu należy zachować ostrożność, aby nie przekroczyć dopuszczalnego obciążenia dolnych pojemników.

Produkty powiązane

Do pojemników GN 1/9 zaleca się stosowanie dedykowanych pokryw z poliwęglanu lub polipropylenowych, które zapewniają szczelność i ochronę przed zanieczyszczeniem. Warto rozważyć zakup regałów lub wózków gastronomicznych z prowadnicami GN do efektywnej organizacji przestrzeni magazynowej.