

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-gastronomiczny-gn-19-65mm-pc-yg-00430-yato-p-15328.html>

POJEMNIK GASTRONOMICZNY GN 1/9 65MM PC YG-00430 YATO

Cena brutto	5,48 zł
Cena netto	4,46 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00430
Kod producenta	YG-00430
Kod EAN	5906083004766
Producent	YATO

Opis produktu

Pojemnik gastronomiczny GN 1/9 65mm PC YATO YG-00430

Pojemnik gastronomiczny z poliwęglanu zgodny ze standardem Gastro Norm PN-EN 631-1:1996. Przeznaczony do przechowywania żywności w warunkach chłodniczych, mroźniczych oraz podwyższonych temperatur w profesjonalnych kuchniach.

Standard GN 1/9

Pojemność 0,57 l

Materiał Poliwęglan PC

Wysokość 65 mm

Charakterystyka pojemnika gastronomicznego GN 1/9

Standard Gastro Norm 1/9

Wymiary 176×108 mm zgodne z normą PN-EN 631-1:1996 zapewniają kompatybilność z regałami chłodniczymi, wózkami transportowymi oraz stojakami gastronomicznymi wykorzystującymi system GN. Format 1/9 odpowiada dziewięciu równym częściom pełnowymiarowego pojemnika GN 1/1.

Poliwęglan PC o zwiększonej wytrzymałości

Materiał charakteryzuje się odpornością na pęknięcia i uszkodzenia mechaniczne podczas codziennej eksploatacji. Dodatkowe przetłoczenie na obwodzie wzmacnia konstrukcję i zabezpiecza przed zagnieceniami, umożliwiając bezpieczne składowanie w pionie.

Zakres temperatur od -40°C do +99°C

Pojemnik zachowuje właściwości w warunkach zamrażarek przemysłowych oraz przy przechowywaniu gorących potraw po ich przygotowaniu. Nie nadaje się do bezpośredniego podgrzewania w bębnach ani piecach konwekcyjno-parowych.

Gładka powierzchnia i skala objętości

Materiał nie wchłania zapachów ani smaków, co umożliwia przechowywanie różnych produktów po dokładnym umyciu. Naniesiona skala w litrach ułatwia kontrolę poziomu zawartości podczas porcjowania i przechowywania składników.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00430
Producent	YATO
Standard gastronomiczny	GN 1/9
Norma	PN-EN 631-1:1996
Materiał	Poliwęglan (PC)
Wymiary zewnętrzne	176 × 108 × 65 mm
Pojemność	0,57 l
Zakres temperatur	-40°C do +99°C
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Składowanie pionowe	Tak

Zastosowanie w gastronomii

- Przechowywanie przypraw i dodatków w liniach wydawniczych
- Porcjowanie i składowanie sosów oraz dressingów
- Organizacja stanowisk przygotowawczych w kuchniach restauracyjnych
- Przechowywanie składników w chłodniach i zamrażarkach
- Magazynowanie produktów w barach i punktach gastronomicznych
- Przygotowanie mis en place w systemie GN
- Przechowywanie pokrojonych warzyw i owoców

-
- Organizacja żywienia zbiorowego w stołówkach i cateringach

Użytkowanie i konserwacja

Kompatybilność z wyposażeniem gastronomicznym

Przed zakupem należy sprawdzić, czy wymiary 176×108 mm pasują do posiadanych regałów, wózków lub chłodziarek. Standard GN 1/9 jest uniwersalny, ale niektóre starsze urządzenia mogą mieć nieznacznie różne wymiary prowadnic.

Mycie i dezynfekcja

Pojemnik można myć w zmywarkach gastronomicznych w temperaturze do 85°C. Po myciu należy sprawdzić, czy na powierzchni nie pozostały osady kamienia, które mogą wpływać na przejrzystość materiału. Poliwęglan nie wymaga specjalnych środków czyszczących – wystarczą standardowe detergenty gastronomiczne.

Ograniczenia temperaturowe

Pojemnik nie jest przeznaczony do stosowania w beamarach, piecach konwekcyjno-parowych ani innych urządzeniach grzewczych. Maksymalna temperatura +99°C dotyczy przechowywania gotowych potraw, a nie ich podgrzewania bezpośrednio w pojemniku.

Produkty powiązane

Do kompletu warto rozważyć pokrywy GN 1/9, które zabezpieczają zawartość przed zanieczyszczeniem oraz ograniczają parowanie. W ofercie dostępne są także pojemniki GN 1/9 o różnych wysokościach (np. 100 mm, 150 mm) oraz wykonane z poliwęglanu transparentnego dla lepszej widoczności zawartości.