

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-gastronomiczny-ze-stali-nierdzewnej-gn-11-100-yg-00253-yato-p-8201.html>

## POJEMNIK GASTRONOMICZNY ZE STALI NIERDZEWNEJ GN 1/1 100 YG-00253 YATO

Cena brutto	<b>34,81 zł</b>
Cena netto	<b>28,30 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-00253</b>
Kod producenta	<b>YG-00253</b>
Kod EAN	<b>5906083860935</b>
Producent	<b>YATO</b>
Wysokość [mm]	<b>100</b>
Norma gastronomiczna [GN]	<b>1/1</b>
Materiał	<b>stainless steel 201</b>
Pojemność [L]	<b>13,5</b>
Grubość ścianki [mm]	<b>0,7</b>

### Opis produktu

#### Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 100 mm ze stali nierdzewnej YATO YG-00253

Profesjonalny pojemnik gastronomiczny ze stali nierdzewnej 201 w standardzie GN 1/1, przeznaczony do przechowywania i przygotowywania żywności w warunkach gastronomicznych. Konstrukcja zgodna z normą PN-EN 631-1:1996 zapewnia kompatybilność z profesjonalnym wyposażeniem kuchni.

Wymiar GN 1/1 (530×325 mm)

Wysokość 100 mm

Pojemność 13,5 litra

Zakres temperatur -40°C do +300°C

#### Charakterystyka pojemnika gastronomicznego GN 1/1

### Standard Gastro Norm 1/1

Wymiary 530×325 mm zapewniają zgodność z profesjonalnym sprzętem gastronomicznym: wózkami transportowymi, regałami chłodniczymi, piekami konwekcyjno-parowymi i stołami przygotowawczymi. Standardyzacja GN pozwala na swobodną wymianę pojemników między różnymi urządzeniami.

### Stal nierdzewna typu 201

Materiał odporny na korozję, kwasy organiczne i detergenty stosowane w gastronomii. Matowa powierzchnia ogranicza widoczność zarysowań eksploatacyjnych. Stal 201 zawiera mangan zamiast niklu, co obniża koszt przy zachowaniu właściwości użytkowych w środowisku spożywczym.

### Szeroki zakres temperatur użytkowania

Pojemnik wytrzymuje temperatury od -40°C (zamrażarki przemysłowe) do +300°C (piece konwekcyjno-parowe). Możliwość bezpośredniego przejścia z chłodni do pieca eliminuje konieczność przekładania produktów, przyspieszając pracę kuchni.

### Wzmocniona konstrukcja z przetłoczeniem

Dodatkowe przetłoczenie na obwodzie zwiększa sztywność konstrukcji i zabezpiecza przed deformacją podczas codziennej eksploatacji. Zaokrąglone naroża i gładkie ranty ułatwiają czyszczenie i eliminują miejsca gromadzenia się zanieczyszczeń.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-00253
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Wymiar GN	1/1 (530 × 325 mm)
Wysokość	100 mm
Pojemność	13,5 l
Materiał	Stal nierdzewna 201
Wykończenie powierzchni	Matowe
Zakres temperatur	-40°C do +300°C
Norma	PN-EN 631-1:1996 (Gastro Norm)
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Możliwość piętrowego składowania	Tak

---

## Zastosowanie w gastronomii

---

- Przechowywanie produktów w chłodniach i zamrażarkach przemysłowych
- Przygotowywanie i marynowanie mięs, warzyw i innych składników
- Gotowanie i pieczenie w piecach konwekcyjno-parowych
- Transport żywności między stanowiskami pracy w kuchni
- Prezentacja potraw w systemie cateringu i liniach wydawniczych
- Przechowywanie gotowych dań w systemie cook-chill
- Organizacja stanowisk przygotowawczych według systemu mise en place
- Magazynowanie suchych produktów i półproduktów

## Użytkowanie i konserwacja

---

### **Mycie i dezynfekcja**

Pojemnik można myć w zmywarkach przemysłowych w temperaturze do 85°C. Stal nierdzewna 201 wytrzyma intensywnie szorowanie oraz kontakt z detergentami chlorowymi i alkalicznymi stosowanymi w gastronomii. Po umyciu zaleca się osuszenie, aby uniknąć powstawania osadów wodnych na matowej powierzchni.

### **Składowanie i transport**

Przetłoczenie na obwodzie umożliwia stabilne piętrowanie pojemników bez ryzyka zakleszczenia. Podczas składowania warto używać pokrywek GN 1/1 (dostępnych osobno), które chronią zawartość przed zanieczyszczeniem i utratą wilgoci. Pojemniki można transportować na wózkach gastronomicznych z prowadnicami GN.

### **Kompatybilność z wyposażeniem**

Standard GN 1/1 jest najpopularniejszym rozmiarem w gastronomii europejskiej. Pojemnik pasuje do pieców konwekcyjno-parowych, szaf chłodniczych, bazarów, wózków transportowych i stołów przygotowawczych z prowadnicami GN. Przed zakupem warto sprawdzić wymiary wewnętrzne urządzeń – niektóre modele wymagają kilku milimetrów luzu.

### **Produkty powiązane**

Do pojemnika GN 1/1 zaleca się dokupienie pokrywek GN 1/1 (pełnych lub z wycięciem na uchwyty), perforowanych wkładów do gotowania na parze oraz uszczelnianych pokrywek do przechowywania w chłodni. W ofercie YATO dostępne są również pojemniki GN w innych rozmiarach (1/2, 1/3, 1/4, 1/6) oraz wysokościach, umożliwiające elastyczne organizowanie przestrzeni w kuchni.

