

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-gastronomiczny-ze-stali-nierdzewnej-gn-11-150-yg-00254-yato-p-8137.html>

POJEMNIK GASTRONOMICZNY ZE STALI NIERDZEWNEJ GN 1/1 150 YG-00254 YATO

Cena brutto	48,94 zł
Cena netto	39,79 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00254
Kod producenta	YG-00254
Kod EAN	5906083860942
Producent	YATO
Norma gastronomiczna [GN]	1/1
Materiał	stainless steel 201
Wysokość [mm]	150
Pojemność [L]	20,5
Grubość ścianki [mm]	0,7

Opis produktu

Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 150 mm YATO YG-00254

Pojemnik gastronomiczny ze stali nierdzewnej 201 w standardzie GN 1/1, przeznaczony do profesjonalnego wykorzystania w kuchniach zbiorowych, cateringach i obiektach gastronomicznych. Konstrukcja zgodna z normą PN-EN 631-1:1996 zapewnia pełną kompatybilność z urządzeniami gastronomicznymi.

Wymiar GN GN 1/1

Głębokość 150 mm

Pojemność 20,5 l

Zakres temperatur -40°C do +300°C

Charakterystyka pojemnika gastronomicznego GN 1/1

Standard Gastro Norm

Wymiary GN 1/1 (530 × 325 mm) zgodne z normą PN-EN 631-1:1996 gwarantują uniwersalne zastosowanie w profesjonalnym sprzęcie gastronomicznym — wózkach transportowych, szafach chłodniczych, stołach mroźniczych i piecach konwekcyjno-parowych.

Stal nierdzewna typu 201

Materiał o matowej, gładkiej powierzchni charakteryzuje się zwiększoną odpornością na kwasy organiczne, detergenty oraz uszkodzenia mechaniczne. Umożliwia mycie w zmywarkach przemysłowych i intensywne szorowanie bez ryzyka uszkodzenia struktury.

Szeroki zakres temperaturowy

Odporność na temperatury od -40°C do +300°C pozwala na przechowywanie produktów w warunkach mroźniczych, chłodniczych oraz na obróbkę termiczną w piecach konwekcyjno-parowych bez konieczności przekładania zawartości.

Wzmocniona konstrukcja

Przetłoczenie obwodowe zwiększa sztywność pojemnika, zabezpiecza przed deformacją podczas transportu i codziennej eksploatacji. Zaokrąglone naroża i gładkie ranty ułatwiają utrzymanie higieny i minimalizują ryzyko kontuzji podczas obsługi.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00254
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Wymiar standardowy GN	GN 1/1 (530 × 325 mm)
Głębokość	150 mm
Pojemność	20,5 l
Materiał	Stal nierdzewna typu 201
Wykończenie powierzchni	Matowe, gładkie
Zakres temperatur pracy	-40°C do +300°C
Norma zgodności	PN-EN 631-1:1996 (Gastro Norm)
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Możliwość piętrowania	Tak

Zastosowanie pojemników gastronomicznych GN

-
- Przechowywanie żywności w chłodniach i mroźniach przemysłowych
 - Transport potraw w wózkach gastronomicznych
 - Obróbka termiczna w piecach konwekcyjno-parowych
 - Przygotowywanie i marynowanie składników w kuchniach centralnych
 - Ekspozycja potraw w liniach wydawniczych i bufetach
 - Organizacja stanowisk pracy w kuchniach restauracyjnych
 - Magazynowanie półproduktów w cateringach
 - Przechowywanie żywności w placówkach żywienia zbiorowego (szpitale, szkoły, hotele)

Kompatybilność z systemem GN

Pojemniki w standardzie Gastro Norm zapewniają pełną wymiennność między urządzeniami różnych producentów. System GN definiuje nie tylko wymiary podstawy, ale także głębokość pojemników (od 20 mm do 200 mm), co umożliwia optymalne wykorzystanie przestrzeni roboczej i składowania.

Użytkowanie i konserwacja

Pojemniki gastronomiczne ze stali nierdzewnej 201 wymagają regularnego mycia po każdym użyciu. Dopuszczalne jest stosowanie zmywarek przemysłowych oraz detergentów alkalicznych i kwaśnych przeznaczonych do stali nierdzewnej. Intensywne szorowanie nie powoduje uszkodzenia powierzchni ani utraty właściwości higienicznych.

Przetłoczenie obwodowe umożliwia stabilne piętrowanie pojemników na sobie, co optymalizuje przestrzeń magazynową. Zaokrąglone naroża eliminują trudno dostępne miejsca, w których mogłyby gromadzić się zanieczyszczenia, co ułatwia utrzymanie standardów sanitarnych zgodnych z wymogami HACCP.

Przy eksploatacji w wysokich temperaturach (piece konwekcyjno-parowe) należy używać rękawic termicznych. Pojemniki można bezpośrednio umieszczać w piecu, co eliminuje konieczność przekładania produktów i skraca czas przygotowania potraw.

Produkty powiązane

Do pojemników GN 1/1 zaleca się stosowanie pokrywek gastronomicznych w tym samym standardzie, wkładów perforowanych do odcedzania oraz wózków transportowych GN. Warto rozważyć kompletowanie zestawu pojemników o różnych głębokościach (65 mm, 100 mm, 150 mm, 200 mm) w celu elastycznego dostosowania do rodzaju przechowywanych produktów.