

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-gastronomiczny-ze-stali-nierdzewnej-gn-1-1-20-mm-yg-00250-yato-p-8211.html>



POJEMNIK GASTRONOMICZNY ZE STALI NIERDZEWNEJ GN 1/1 20 MM / YG-00250 / YATO

Cena brutto	21,78 zł
Cena netto	17,71 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-00250
Kod producenta	YG-00250
Kod EAN	5906083860904
Producent	YATO
Pojemność [L]	3,0
Grubość ścianki [mm]	0,7
Materiał	stainless steel 201
Wysokość [mm]	20
Norma gastronomiczna [GN]	1/1

Opis produktu

Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 20 mm YATO YG-00250

Pojemnik gastronomiczny ze stali nierdzewnej 201 w standardzie GN 1/1, przeznaczony do profesjonalnego użytku w kuchniach gastronomicznych, zakładach żywienia zbiorowego oraz obiektach HoReCa. Konstrukcja zgodna z normą PN-EN 631-1:1996 zapewnia uniwersalną kompatybilność z profesjonalnym wyposażeniem kuchennym.

Wymiar GN 1/1 (530×325 mm)

Wysokość 20 mm

Pojemność 3 litry

Materiał Stal nierdzewna 201

Charakterystyka pojemnika gastronomicznego GN 1/1

Standard GN 1/1 według normy PN-EN 631-1:1996

Wymiary 530×325 mm stanowią podstawowy moduł systemu Gastro Norm, co zapewnia pełną kompatybilność z piekami konwekcyjno-parowymi, wózkami transportowymi, chłodziarkami gastronomicznymi i pozostałym wyposażeniem profesjonalnych kuchni. Pojemnik pasuje do standardowych prowadnic i regałów GN.

Zakres temperaturowy od -40°C do +300°C

Konstrukcja ze stali nierdzewnej umożliwia bezpieczne przechowywanie żywności w chłodziarkach i zamrażarkach (do -40°C) oraz wykorzystanie w piekarnikach i piecach konwekcyjno-parowych (do 300°C). Materiał zachowuje właściwości mechaniczne i nie reaguje z żywnością w całym zakresie temperatur roboczych.

Wzmocniona konstrukcja z przetłoczeniem obwodowym

Dodatkowe przetłoczenie na krawędzi zwiększa sztywność konstrukcji i zabezpiecza przed deformacją podczas intensywnej eksploatacji. Wzmocnienie umożliwia bezpieczne piętrowe składowanie wielu pojemników bez ryzyka zagniecenia ścianek. Zaokrąglone naroża i gładkie ranty ułatwiają czyszczenie i eliminują trudno dostępne zakamarki.

Odporność chemiczna i mechaniczna stali 201

Stal nierdzewna typu 201 charakteryzuje się odpornością na kwasy organiczne występujące w żywności oraz detergenty stosowane w zmywarkach przemysłowych. Matowa powierzchnia jest odporna na zarysowania i intensywne szorowanie, co umożliwia utrzymanie standardów sanitarnych HACCP przez cały okres użytkowania.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00250
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Wymiar GN	1/1 (530×325 mm)
Wysokość	20 mm
Pojemność	3 litry
Materiał	Stal nierdzewna 201
Wykończenie powierzchni	Matowe
Norma zgodności	PN-EN 631-1:1996 (Gastro Norm)

Zakres temperatur	-40°C do +300°C
Konstrukcja	Przetłoczenie obwodowe, zaokrąglone naroża
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Możliwość piętrowego składowania	Tak

Zastosowanie pojemników gastronomicznych GN

- Przechowywanie żywności w chłodziarkach i zamrażarkach gastronomicznych
- Transport potraw między stanowiskami pracy w kuchniach przemysłowych
- Gotowanie i podgrzewanie w piekarnikach konwekcyjno-parowych
- Prezentacja potraw w liniach rozdawczych i na bankietach
- Przygotowywanie składników metodą mise en place
- Marynowanie i sezonowanie produktów przed obróbką termiczną
- Organizacja stanowisk pracy według systemu HACCP
- Magazynowanie półproduktów w systemie cook-chill

System Gastro Norm — kompatybilność i wymiary

Standard GN 1/1 stanowi podstawowy moduł w systemie Gastro Norm, którego wymiary wynoszą 530×325 mm. Wszystkie pozostałe rozmiary GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6, 1/9, 2/3, 2/4) są pochodnymi tego wymiaru i można je łączyć w ramach jednego urządzenia. Pojemnik GN 1/1 o wysokości 20 mm odpowiada płytkim tacą ekspozycyjnym i nadaje się do prezentacji potraw oraz przechowywania produktów o niewielkiej grubości.

Przy wyborze pojemnika należy sprawdzić kompatybilność wysokości z prowadnicami urządzenia. Standardowe odstępy między prowadnicami w piekarnikach wynoszą zwykle 60-65 mm, co pozwala na stosowanie pojemników o wysokości do 55 mm. Pojemnik 20 mm pozostawia znaczny zapas przestrzeni, umożliwiając swobodne wkładanie i wyjmowanie.

Stal nierdzewna typu 201 w gastronomii

Stal 201 to stop chromowo-manganowy o zawartości 16-18% chromu i 3,5-5,5% manganu. W porównaniu do popularnej stali 304 (18/10) zawiera mniej niklu, co przekłada się na niższą cenę przy zachowaniu odpowiedniej odporności korozyjnej w warunkach kuchennych. Materiał spełnia wymagania kontaktu z żywnością i jest dopuszczony do stosowania w profesjonalnej gastronomii.

Konserwacja i eksploatacja

Pojemniki ze stali nierdzewnej wymagają regularnego czyszczenia detergentami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością. Dopuszczalne jest mycie w zmywarkach przemysłowych w temperaturze do 85°C. Po myciu zaleca się osuszenie pojemników, aby uniknąć powstawania nalotów wapiennych w przypadku twardej wody.

Nie należy używać środków zawierających chlor w stężonych roztworach ani ściernych past, które mogą uszkodzić warstwę pasywną stali. W przypadku pojawienia się przebarwień można zastosować specjalistyczne preparaty do czyszczenia stali nierdzewnej.

Podczas piętrowego składowania należy upewnić się, że pojemniki są suche i czyste, aby zapobiec rozwojowi mikroorganizmów. Przetłoczenie obwodowe zapewnia stabilność stosu, ale maksymalna wysokość składowania powinna uwzględniać bezpieczeństwo manipulacji.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia kuchni gastronomicznej warto rozważyć pokrywy do pojemników GN (uszczelniające lub perforowane), wózki transportowe GN, regały chłodnicze z prowadnicami GN oraz pozostałe pojemniki w różnych wymiarach (GN 1/2, GN 1/3, GN 2/3) i wysokościach dostosowanych do specyfiki przygotowywanych potraw.