

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-gastronomiczny-ze-stali-nierdzewnej-gn-11-200-yg-00255-yato-p-8143.html>

POJEMNIK GASTRONOMICZNY ZE STALI NIERDZEWNEJ GN 1/1 200 YG-00255 YATO

Cena brutto	68,27 zł
Cena netto	55,50 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00255
Kod producenta	YG-00255
Kod EAN	5906083860959
Producent	YATO
Wysokość [mm]	200
Norma gastronomiczna [GN]	1/1
Materiał	stainless steel 201
Pojemność [L]	26
Grubość ścianki [mm]	0,7

Opis produktu

Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 200 mm ze stali nierdzewnej YATO YG-00255

Profesjonalny pojemnik gastronomiczny w standardzie GN 1/1 o głębokości 200 mm, wykonany ze stali nierdzewnej typu 201. Produkt zgodny z normą PN-EN 631-1:1996, przeznaczony do zastosowań w gastronomii profesjonalnej, przemyśle spożywczym oraz placówkach żywienia zbiorowego.

Standard GN 1/1

Głębokość 200 mm

Pojemność 26,0 l

Zakres temperatur -40°C do +300°C

Charakterystyka techniczna pojemnika GN 1/1

Stal nierdzewna typu 201

Materiał charakteryzuje się podwyższoną odpornością na korozję, działanie kwasów organicznych oraz detergentów stosowanych w przemysłowych zmywarkach. Matowa, gładka powierzchnia ułatwia czyszczenie i utrzymanie higieny.

Zgodność z normą Gastro Norm

Standard GN 1/1 (530 x 325 mm) zapewnia pełną kompatybilność z profesjonalnym sprzętem gastronomicznym: piekarnikami konwekcyjno-parowymi, szafami chłodniczymi, ladami, wózkami transportowymi oraz innymi pojemnikami GN.

Wzmocniona konstrukcja z przetłoczeniem

Dodatkowe przetłoczenie na obwodzie pojemnika zwiększa sztywność konstrukcji, zabezpiecza przed deformacją podczas intensywnej eksploatacji oraz umożliwia stabilne piętrowe składowanie bez ryzyka zagniecenia.

Zaokrąglone naroża i gładkie ranty

Zaokrąglone krawędzie eliminują miejsca trudnodostępne podczas mycia, zapobiegają gromadzeniu się zanieczyszczeń oraz minimalizują ryzyko uszkodzeń mechanicznych podczas codziennego użytkowania.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00255
Standard Gastro Norm	GN 1/1
Wymiary zewnętrzne	530 x 325 mm
Głębokość	200 mm
Pojemność	26,0 l
Materiał	Stal nierdzewna typu 201
Wykończenie powierzchni	Matowe, gładkie
Zakres temperatur	-40°C do +300°C
Norma	PN-EN 631-1:1996
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Przeznaczenie	Profesjonalne

Zastosowanie w gastronomii profesjonalnej

-
- Przechowywanie żywności w chłodniach i mroźniach przy temperaturach do -40°C
 - Gotowanie i pieczenie w piecach konwekcyjno-parowych do 300°C
 - Transport potraw w systemach cateringowych i kuchniach centralnych
 - Przygotowanie i składowanie składników w restauracjach i hotelach
 - Ekspozycja potraw w liniach wydawniczych i bufetach
 - Marynowanie i przechowywanie produktów w zakładach przetwórstwa spożywczego
 - Organizacja stanowisk pracy w kuchniach gastronomicznych
 - Piętrowe składowanie w magazynach żywnościowych

Użytkowanie i konserwacja

Mycie i dezynfekcja

Pojemnik można myć w zmywarkach przemysłowych oraz ręcznie z użyciem standardowych detergentów gastronomicznych. Stal typu 201 zachowuje odporność na intensywne szorowanie, co umożliwia skuteczne usuwanie silnych zabrudzeń bez ryzyka uszkodzenia powierzchni.

Składowanie i transport

Wzmocniona konstrukcja z przetłoczeniem umożliwia bezpieczne piętrowanie pojemników. Podczas układania należy zachować stabilność stosu, zwłaszcza przy pojemnikach wypełnionych płynami. Standard GN 1/1 zapewnia kompatybilność z wózkami transportowymi i regałami magazynowymi.

Kontrola kompatybilności sprzętu

Przed zakupem należy sprawdzić, czy sprzęt gastronomiczny obsługuje pojemniki o głębokości 200 mm. Piece konwekcyjno-parowe, szafy chłodnicze oraz inne urządzenia mogą mieć ograniczenia co do maksymalnej wysokości pojemników GN.

Produkty powiązane

W ofercie dostępne są pojemniki gastronomiczne GN w innych rozmiarach (GN 1/2, GN 1/3, GN 2/3) oraz o różnych głębokościach (40 mm, 65 mm, 100 mm, 150 mm). Do pojemników zaleca się stosowanie pokrywek GN 1/1, mat antypoślizgowych oraz wózków transportowych kompatybilnych ze standardem Gastro Norm.