

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-gastronomiczny-ze-stali-nierdzewnej-gn-1-1-40-yg-00251-yato-p-8228.html>

POJEMNIK GASTRONOMICZNY ZE STALI NIERDZEWNEJ GN 1/1 40 / YG-00251 / YATO

Cena brutto	27,31 zł
Cena netto	22,20 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00251
Kod producenta	YG-00251
Kod EAN	5906083860911
Producent	YATO
Pojemność [L]	6,0
Grubość ścianki [mm]	0,7
Materiał	stainless steel 201
Wysokość [mm]	40
Norma gastronomiczna [GN]	1/1

Opis produktu

Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 40 mm ze stali nierdzewnej YATO YG-00251

Pojemnik gastronomiczny o wymiarach GN 1/1 i głębokości 40 mm, wykonany ze stali nierdzewnej typu 201. Spełnia wymagania normy PN-EN 631-1:1996, zapewniając uniwersalność stosowania w profesjonalnych kuchniach gastronomicznych, piekarniach oraz zakładach żywienia zbiorowego.

Wymiar GN 1/1 (530×325 mm)

Głębokość 40 mm

Pojemność 6,0 l

Materiał Stal nierdzewna 201

Charakterystyka pojemnika gastronomicznego GN 1/1

Standard Gastro Norm i kompatybilność

Pojemnik zgodny z normą PN-EN 631-1:1996 oznacza pełną kompatybilność z profesjonalnym wyposażeniem gastronomicznym: szafami chłodniczymi, piekarnikami konwekcyjnymi, wózkami transportowymi oraz stojakami magazynowymi. Wymiar GN 1/1 to podstawowy rozmiar w systemie Gastro Norm, odpowiadający modułowi 530×325 mm.

Zakres temperatur od -40°C do +300°C

Konstrukcja ze stali nierdzewnej umożliwia przechowywanie żywności w warunkach głębokiego mrożenia (do -40°C) oraz zastosowanie w piekarnikach i piecach konwekcyjno-parowych w temperaturach do 300°C. Taki zakres temperatur eliminuje konieczność przekładania potraw między różnymi naczyniami podczas procesu przygotowywania.

Wzmocniona konstrukcja z przetłoczeniem

Dodatkowe przetłoczenie na obwodzie pojemnika zwiększa jego sztywność konstrukcyjną, zabezpieczając przed deformacją podczas codziennej eksploatacji. Wzmocnione krawędzie umożliwiają bezpieczne piętrowe składowanie bez ryzyka zagniecenia dolnych pojemników.

Higiena i łatwość czyszczenia

Zaokrąglone naroża oraz gładkie ranty eliminują trudno dostępne miejsca, w których mogłyby gromadzić się resztki żywności. Matowa powierzchnia stali typu 201 jest odporna na działanie detergentów i kwasów organicznych, co pozwala na mycie w zmywarkach przemysłowych oraz intensywne szorowanie bez uszkodzenia powierzchni.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00251
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Wymiar standardowy GN	1/1 (530×325 mm)
Głębokość	40 mm
Pojemność robocza	6,0 l
Materiał	Stal nierdzewna typ 201
Wykończenie powierzchni	Matowe, gładkie
Norma	PN-EN 631-1:1996 (Gastro Norm)
Zakres temperatur	od -40°C do +300°C
Odporność chemiczna	Kwasy organiczne, detergenty

Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Konstrukcja krawędzi	Przetłoczenie wzmacniające
Naroża	Zaokrąglone

Zastosowanie pojemników GN w gastronomii

- Przechowywanie składników w szafach chłodniczych i mroźniczych
- Przygotowywanie potraw metodą sous-vide w niskich temperaturach
- Pieczenie i gotowanie w piecach konwekcyjno-parowych
- Transport żywności na wózkach gastronomicznych GN
- Prezentacja potraw na liniach wydawniczych w stolikach GN
- Przechowywanie półproduktów w systemie HACCP
- Organizacja magazynów suchych i chłodniczych według systemu modułowego
- Marynowanie i przygotowywanie mięs oraz warzyw w dużych ilościach

Użytkowanie i konserwacja pojemników ze stali nierdzewnej

Kompatybilność z wyposażeniem

Przed zakupem należy sprawdzić, czy sprzęt gastronomiczny obsługuje wymiar GN 1/1. Większość profesjonalnych piekarników, szaf chłodniczych oraz stojaków magazynowych jest projektowana według standardu Gastro Norm, ale warto zweryfikować liczbę poziomów oraz maksymalną głębokość pojemników akceptowanych przez urządzenie.

Mycie i dezynfekcja

Pojemniki można myć zarówno ręcznie, jak i w zmywarkach przemysłowych. Przy myciu ręcznym zaleca się stosowanie detergentów o pH neutralnym lub lekko zasadowym. Po myciu należy dokładnie osuszyć pojemniki, aby uniknąć powstawania osadów wapiennych. Stal typu 201 jest odporna na intensywne czyszczenie mechaniczne, w tym szorowanie gąbkami ściernymi.

Przechowywanie i piętrowanie

Dzięki wzmocnionym krawędziom pojemniki można bezpiecznie układać jeden na drugim. Przetłoczenie na obwodzie zapobiega deformacji dolnych pojemników pod ciężarem górnych. Przy składowaniu pustych pojemników warto zachować odstęp między nimi, aby ułatwić wyjmowanie pojedynczych sztuk z zestawu.

Produkty powiązane

Pojemnik GN 1/1 o głębokości 40 mm stanowi element modułowego systemu Gastro Norm. W zależności od potrzeb można go łączyć z pojemnikami o innych głębokościach (20 mm, 65 mm, 100 mm, 150 mm, 200 mm) oraz mniejszych rozmiarach (GN 1/2, GN 1/3, GN 1/4, GN 1/6, GN 1/9). Zaleca się stosowanie pokrywek GN 1/1 do szczelnego zamykania pojemników podczas

przechowywania oraz transportu żywności.