

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-gastronomiczny-ze-stali-nierdzewnej-gn-1-1-65-yg-00252-yato-p-8182.html>

POJEMNIK GASTRONOMICZNY ZE STALI NIERDZEWNEJ GN 1/1 65 YG-00252 YATO

Cena brutto	27,84 zł
Cena netto	22,63 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00252
Kod producenta	YG-00252
Kod EAN	5906083860928
Producent	YATO
Materiał	stainless steel 201
Wysokość [mm]	65
Norma gastronomiczna [GN]	1/1
Pojemność [L]	8,5
Grubość ścianki [mm]	0,7

Opis produktu

Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 65 mm YATO YG-00252

Pojemnik gastronomiczny ze stali nierdzewnej 201 w standardzie Gastro Norm GN 1/1, przeznaczony do profesjonalnego wykorzystania w kuchniach przemysłowych, restauracjach i zakładach żywienia zbiorowego. Konstrukcja zgodna z normą PN-EN 631-1:1996 zapewnia kompatybilność z profesjonalnym sprzętem gastronomicznym.

Wymiar GN 1/1 (530×325 mm)

Głębokość 65 mm

Pojemność 8,5 l

Materiał Stal nierdzewna 201

Charakterystyka pojemnika gastronomicznego GN 1/1

Zakres temperatur pracy od -40°C do +300°C

Pojemnik zachowuje właściwości w warunkach chłodniczych i mroźniczych oraz w piecach konwekcyjno-parowych. Umożliwia przechowywanie mrożonej żywności oraz przygotowywanie potraw w technologii sous-vide i pieczenia.

Stal nierdzewna 201 o matowej powierzchni

Materiał odporny na kwasy organiczne występujące w żywności oraz detergenty stosowane w zmywarkach przemysłowych. Matowe wykończenie minimalizuje widoczność zarysowań podczas intensywnej eksploatacji.

Wzmocniona konstrukcja z przetłoczeniem obwodowym

Dodatkowe przetłoczenie na obrzeżach zwiększa sztywność pojemnika i zabezpiecza przed deformacją podczas transportu oraz piętrowego składowania. Pojemniki można stabilnie układać jeden na drugim bez ryzyka zagniecenia.

Zaokrąglone naroża i gładkie ranty

Konstrukcja bez ostrych krawędzi ułatwia czyszczenie w narożnikach i zapobiega gromadzeniu się resztek żywności. Gładkie ranty eliminują ryzyko skałeczenia podczas codziennej obsługi.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00252
Standard Gastro Norm	GN 1/1 (zgodnie z PN-EN 631-1:1996)
Wymiary zewnętrzne	530 × 325 mm
Głębokość	65 mm
Pojemność	8,5 litra
Materiał	Stal nierdzewna typu 201
Wykończenie powierzchni	Matowe, gładkie
Zakres temperatur	od -40°C do +300°C
Kompatybilność ze zmywarką	Tak, zmywarki przemysłowe
Możliwość piętrowania	Tak

Zastosowanie pojemników GN 1/1

- Przechowywanie przygotowanych składników w chłodziarkach i zamrażarkach przemysłowych

-
- Gotowanie i pieczenie w piecach konwekcyjno-parowych
 - Przygotowywanie potraw metodą sous-vide w kąpielach wodnych
 - Podawanie potraw w systemie bufetowym i cateringowym
 - Magazynowanie żywności w systemie HACCP
 - Transport przygotowanych potraw między stanowiskami pracy
 - Marynowanie i sezonowanie składników w chłodni
 - Organizacja stanowisk mise en place w kuchniach restauracyjnych

Standard Gastro Norm – co to oznacza

Gastro Norm (GN) to europejski system standaryzacji wymiarów pojemników gastronomicznych według normy PN-EN 631-1:1996. Wymiar GN 1/1 stanowi moduł podstawowy o wymiarach 530×325 mm, do którego dopasowane są wymiary wózków transportowych, regałów chłodniczych, pieców konwekcyjno-parowych i innych urządzeń gastronomicznych.

Pojemnik GN 1/1 o głębokości 65 mm stanowi uniwersalny element wyposażenia kuchni profesjonalnej. Głębokość 65 mm sprawdza się w przechowywaniu produktów sypkich, przygotowywaniu zapiekaneek oraz marynowaniu składników. Przy wyborze głębokości należy uwzględnić rodzaj przechowywanych produktów oraz sposób wykorzystania pojemnika.

Konserwacja i mycie

Pojemnik można myć w zmywarkach przemysłowych w temperaturze do 90°C. Stal nierdzewna 201 zachowuje odporność na detergenty alkaliczne i kwaśne stosowane w gastronomii. Po myciu w zmywarce zaleca się osuszenie pojemników ściereczką w celu zapobieżenia powstawaniu osadów wapiennych. Przy intensywnym szorowaniu należy używać gąbek nierysujących powierzchnię.

Kompatybilność z wyposażeniem gastronomicznym

Pojemnik GN 1/1 współpracuje ze standardowym wyposażeniem kuchni zgodnym z normą Gastro Norm: piekarnikami konwekcyjno-parowymi, wózkami transportowymi GN, regałami chłodniczymi, stojakami do piętrowania oraz pokrywami GN 1/1. Przed zakupem warto sprawdzić maksymalną głębokość pojemników akceptowaną przez posiadany sprzęt.