

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-gastronomiczny-ze-stali-nierdzewnej-gn-12-100-yg-00263-yato-p-8150.html>

POJEMNIK GASTRONOMICZNY ZE STALI NIERDZEWNEJ GN 1/2 100 YG-00263 YATO

Cena brutto	22,87 zł
Cena netto	18,59 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00263
Kod producenta	YG-00263
Kod EAN	5906083861031
Producent	YATO
Norma gastronomiczna [GN]	1/2
Materiał	stainless steel 201
Wysokość [mm]	100
Pojemność [L]	7
Grubość ścianki [mm]	0,7

Opis produktu

Pojemnik gastronomiczny GN 1/2 100 mm ze stali nierdzewnej YATO YG-00263

Pojemnik gastronomiczny ze stali nierdzewnej 201 w standardzie GN 1/2 o głębokości 100 mm i pojemności 7 litrów. Produkt zgodny z normą PN-EN 631-1:1996, przeznaczony do zastosowań profesjonalnych w gastronomii i żywieniu zbiorowym.

Wymiar GN GN 1/2

Głębokość 100 mm

Pojemność 7,0 l

Materiał Stal nierdzewna 201

Charakterystyka pojemnika gastronomicznego GN 1/2

Standard Gastro Norm GN 1/2

Wymiary zgodne z normą PN-EN 631-1:1996 zapewniają kompatybilność z profesjonalnym wyposażeniem kuchni — regałami chłodniczymi, wózkami transportowymi, piekarnikami konwekcyjno-parowymi oraz stołami przygotowawczymi z wycięciami GN.

Zakres temperatur od -40°C do +300°C

Pojemnik zachowuje właściwości w warunkach głębokiego mrożenia oraz podczas obróbki termicznej w wysokich temperaturach. Umożliwia stosowanie w piekarnikach, piecach konwekcyjno-parowych oraz komorach chłodniczych i mroźniczych.

Stal nierdzewna typu 201

Stal austenityczna z dodatkiem manganu zapewnia odporność na korozję, kwasy organiczne i detergenty stosowane w gastronomii. Matowa, gładka powierzchnia ułatwia utrzymanie higieny i nie wchłania zapachów.

Wzmocniona konstrukcja z przetłoczeniem

Przetłoczenie na obwodzie pojemnika zwiększa sztywność konstrukcji, zabezpiecza przed deformacją podczas transportu i umożliwia stabilne piętrowanie pojemników bez ryzyka zagniecenia.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00263
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Wymiar Gastro Norm	GN 1/2 (325 × 265 mm)
Głębokość	100 mm
Pojemność	7,0 l
Materiał	Stal nierdzewna typu 201
Wykończenie powierzchni	Matowe
Zakres temperatur	-40°C do +300°C
Norma	PN-EN 631-1:1996
Naroża	Zaokrąglone
Ranty	Gładkie, bezpieczne
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie pojemników GN w gastronomii

-
- Przechowywanie składników w chłodniach i mroźniach
 - Transport żywności między stanowiskami pracy
 - Przygotowywanie i marynowanie potraw
 - Gotowanie i pieczenie w piecach konwekcyjno-parowych
 - Podawanie potraw na liniach cateringowych
 - Organizacja stanowisk typu mise en place
 - Przechowywanie porcjowanych składników
 - Zastosowanie w systemach HACCP

Czym jest standard Gastro Norm

Gastro Norm (GN) to ujednoczony system wymiarów pojemników i urządzeń gastronomicznych określony normą europejską EN 631-1. Podstawowy wymiar GN 1/1 wynosi 530 × 325 mm. Pojemnik GN 1/2 stanowi połowę tego wymiaru (325 × 265 mm), co pozwala umieścić dwa takie pojemniki w przestrzeni przeznaczonej na jeden GN 1/1.

Głębokość 100 mm klasyfikuje pojemnik jako średniogłęboki — wystarczający do przechowywania większych porcji składników, sosów, zup czy dań gotowych, jednocześnie zachowując ergonomię przy nakładaniu i wyjmowaniu zawartości.

Kompatybilność z wyposażeniem

Przed zakupem sprawdź, czy posiadane urządzenia (piece, szafy chłodnicze, wózki) obsługują standard GN 1/2. Większość profesjonalnego sprzętu gastronomicznego jest projektowana pod system Gastro Norm, ale warto zweryfikować dokładne wymiary prowadnic i półek.

Użytkowanie i konserwacja

Pojemniki ze stali nierdzewnej 201 wymagają regularnego mycia po każdym użyciu. Dopuszczalne jest mycie w zmywarkach przemysłowych z użyciem detergentów przeznaczonych do stali nierdzewnej. Unikać należy środków zawierających chlor w wysokim stężeniu, które mogą prowadzić do przebarwień powierzchni.

Matowa powierzchnia jest odporna na zarysowania, jednak intensywne szorowanie szczotkami o twardym włosiu może pozostawiać ślady. Zaleca się stosowanie gąbek lub szczotek z włókna nylonowego.

Zaokrąglone naroża i gładkie ranty ułatwiają usuwanie resztek żywności i eliminują trudno dostępne miejsca, w których mogłyby gromadzić się zanieczyszczenia. To rozwiązanie wspiera procedury sanitarne zgodne z wymogami HACCP.

Piętrowanie i przechowywanie

Wzmocnienie w postaci przetłoczenia umożliwia stabilne układanie pojemników jeden na drugim. Przy piętrowaniu pełnych pojemników należy zachować ostrożność, aby nie przekroczyć obciążenia dolnych jednostek. Puste pojemniki można bezpiecznie składować w stosy bez ryzyka deformacji.

Produkty powiązane

Do kompletu z pojemnikami GN 1/2 warto rozważyć pokrywy z poliwęglanu lub stali nierdzewnej, wkłady perforowane do odcedzania oraz etykiety do oznaczania zawartości zgodnie z systemem FIFO (first in, first out).