

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-gastronomiczny-ze-stali-nierdzewnej-gn-12-150-yg-00264-yato-p-8226.html>

## POJEMNIK GASTRONOMICZNY ZE STALI NIERDZEWNEJ GN 1/2 150 / YG-00264 / YATO

Cena brutto	<b>39,45 zł</b>
Cena netto	<b>32,07 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-00264</b>
Kod producenta	<b>YG-00264</b>
Kod EAN	<b>5906083861048</b>
Producent	<b>YATO</b>
Materiał	<b>stainless steel 201</b>
Wysokość [mm]	<b>150</b>
Norma gastronomiczna [GN]	<b>1/2</b>
Pojemność [L]	<b>10</b>
Grubość ścianki [mm]	<b>0,7</b>

### Opis produktu

#### Pojemnik gastronomiczny GN 1/2 150 mm ze stali nierdzewnej YATO YG-00264

Profesjonalny pojemnik gastronomiczny YATO o wymiarach standardowych GN 1/2 i głębokości 150 mm, wykonany ze stali nierdzewnej typu 201. Pojemność 10 litrów umożliwia przechowywanie i transport większych porcji żywności w kuchniach przemysłowych, restauracjach i cateringach.

Wymiar GN 1/2 (325×265 mm)

Głębokość 150 mm

Pojemność 10 litrów

Materiał Stal nierdzewna 201

### Charakterystyka pojemnika gastronomicznego GN 1/2

### Standard Gastro Norm zgodny z PN-EN 631-1:1996

Wymiary GN 1/2 (325×265 mm) zapewniają kompatybilność z profesjonalnym wyposażeniem gastronomicznym: wózkami transportowymi, regałami chłodniczymi, piekarnikami konwekcyjno-parowymi i podgrzewaczami. Standaryzacja GN gwarantuje uniwersalność w każdej kuchni przemysłowej.

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

Pojemnik wytrzymuje przechowywanie w warunkach głębokiego mrożenia oraz obróbkę termiczną w piecach konwekcyjno-parowych. Szeroki zakres temperatur umożliwia wykorzystanie jednego pojemnika na wszystkich etapach przygotowania i przechowywania żywności.

### Stal nierdzewna 201 o matowej powierzchni

Stal typu 201 charakteryzuje się odpornością na kwasy organiczne występujące w żywności oraz na detergenty stosowane w zmywarkach przemysłowych. Matowa powierzchnia ogranicza widoczność zarysowań powstających podczas codziennej eksploatacji.

### Wzmocniona konstrukcja z przetłoczeniem obwodowym

Dodatkowe przetłoczenie na krawędziach zwiększa sztywność pojemnika i zabezpiecza przed deformacją podczas transportu i piętrowego składowania. Zaokrąglone naroża i gładkie ranty ułatwiają czyszczenie i eliminują miejsca trudnodostępne dla bakterii.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-00264
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Wymiar GN	1/2 (325×265 mm)
Głębokość pojemnika	150 mm
Pojemność	10 litrów
Materiał	Stal nierdzewna typu 201
Wykończenie powierzchni	Matowe, gładkie
Minimalna temperatura pracy	-40°C (przechowywanie mrożone)
Maksymalna temperatura pracy	+300°C (piec konwekcyjno-parowe)
Zgodność ze standardem	PN-EN 631-1:1996 Gastro Norm
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Konstrukcja krawędzi	Przetłoczenie obwodowe, zaokrąglone naroża

---

## Zastosowanie pojemników gastronomicznych GN

---

- Przechowywanie żywności w chłodniach i zamrażarkach przemysłowych
- Gotowanie sous-vide i obróbka termiczna w piekarnikach konwekcyjno-parowych
- Transport potraw w systemach cateringowych i dostawczych
- Przygotowanie i marynowanie składników w kuchniach restauracyjnych
- Prezentacja potraw w liniach bufetowych i saladbapax
- Organizacja stanowisk pracy w kuchniach przemysłowych
- Przechowywanie półproduktów w zakładach produkcji żywności
- Mycie i dezynfekcja składników w zmywarkach tunelowych

## Użytkowanie i konserwacja pojemników ze stali nierdzewnej

---

### Czyszczenie i higiena

Pojemniki ze stali nierdzewnej 201 można myć w zmywarkach przemysłowych w temperaturze do 90°C. Gładka powierzchnia i zaokrąglone naroża ułatwiają usuwanie zabrudzeń i zapobiegają gromadzeniu się bakterii. Przy ręcznym czyszczeniu zaleca się stosowanie detergentów neutralnych lub alkalicznych – unikać środków chlorowych, które mogą uszkodzić warstwę pasywną stali.

### Składowanie i eksploatacja

Przetłoczenie obwodowe umożliwia bezpieczne piętrowanie pojemników bez ryzyka zaklinowania. Przy składowaniu w stosy należy upewnić się, że pojemniki są suche, aby uniknąć powstawania śladów wilgoci. Pojemniki GN 1/2 o głębokości 150 mm mieszczą się w standardowych wózkach transportowych i regałach chłodniczych oznaczonych jako kompatybilne z systemem Gastro Norm.

### Kompatybilność z urządzeniami

Przed zakupem warto sprawdzić wymiary wewnętrzne pieców, chłodziarek i podgrzewaczy. Standard GN 1/2 to wymiar zewnętrzny 325×265 mm – urządzenia muszą posiadać prowadnice lub półki dostosowane do tego rozmiaru. Głębokość 150 mm klasyfikuje pojemnik jako średniogłęboki, odpowiedni do zup, sosów, dań jednogarnkowych i większych porcji warzyw.

### Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia kuchni gastronomicznej warto rozważyć pojemniki GN w innych rozmiarach (GN 1/1, GN 1/3, GN 1/4) oraz pokrywki GN 1/2 umożliwiające szczelne zamknięcie podczas przechowywania. Dodatkowym wyposażeniem mogą być wózki transportowe GN, regały chłodnicze oraz perforowane pojemniki GN do odcedzania i blanszowania.

