

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-gastronomiczny-ze-stali-nierdzewnej-gn-12-20-yg-00260-yato-p-8179.html>

POJEMNIK GASTRONOMICZNY ZE STALI NIERDZEWNEJ GN 1/2 20 YG-00260 YATO

Cena brutto	12,96 zł
Cena netto	10,54 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00260
Kod producenta	YG-00260
Kod EAN	5906083861000
Producent	YATO
Grubość ścianki [mm]	0,7
Pojemność [L]	2
Wysokość [mm]	20
Norma gastronomiczna [GN]	1/2
Materiał	stainless steel 201

Opis produktu

Pojemnik gastronomiczny GN 1/2 20 mm ze stali nierdzewnej YATO YG-00260

Profesjonalny pojemnik gastronomiczny YATO ze stali nierdzewnej 201 w standardzie Gastro Norm 1/2. Produkt przeznaczony do placówek żywienia zbiorowego, gastronomii hotelowej oraz zakładów cateringowych wymagających sprzętu odpornego na intensywną eksploatację.

Standard GN 1/2

Wysokość 20 mm

Pojemność 2,0 l

Zakres temperatur -40°C do +300°C

Charakterystyka pojemnika gastronomicznego GN 1/2

Standard Gastro Norm 1/2 według PN-EN 631-1:1996

Wymiary pojemnika GN 1/2 (325 x 265 mm) zapewniają kompatybilność ze wszystkimi urządzeniami gastronomicznymi zgodnymi z normą europejską: szafami chłodniczymi, witrynami, piekarnikami konwekcyjno-parowymi oraz wózkami transportowymi stosowanymi w profesjonalnych kuchniach.

Stal nierdzewna 201 odporna na korozję

Materiał odporny na działanie kwasów organicznych występujących w żywności oraz detergentów stosowanych w zmywarkach przemysłowych. Matowa powierzchnia nie wykazuje śladów użytkowania, zachowując estetyczny wygląd przez cały okres eksploatacji.

Zakres temperatur od -40°C do +300°C

Pojemnik nadaje się zarówno do przechowywania w warunkach mroźniczych, jak i do obróbki termicznej w piekarnikach konwekcyjno-parowych. Uniwersalność temperaturowa eliminuje konieczność przekładania produktów między pojemnikami w procesie przygotowania posiłków.

Wzmocniona konstrukcja z przetłoczeniem obwodowym

Dodatkowe przetłoczenie na krawędziach zwiększa sztywność konstrukcji i zabezpiecza przed deformacją podczas codziennego użytkowania. Zaokrąglone naroża oraz gładkie ranty ułatwiają czyszczenie i eliminują miejsca gromadzenia się zanieczyszczeń.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00260
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Standard Gastro Norm	GN 1/2
Wymiary wewnętrzne	325 x 265 mm (zgodnie z PN-EN 631-1:1996)
Wysokość	20 mm
Pojemność	2,0 l
Materiał	Stal nierdzewna 201
Wykończenie powierzchni	Matowe
Zakres temperatur	od -40°C do +300°C
Kompatybilność ze zmywarką	Tak (przemysłowa i domowa)
Możliwość piętrowania	Tak

Zastosowanie pojemników gastronomicznych GN

- Przechowywanie żywności w szafach chłodniczych i mroźniczych w zakładach gastronomicznych
- Transport potraw między stanowiskami pracy w kuchniach centralnych
- Gotowanie i podgrzewanie w piekach konwekcyjno-parowych
- Prezentacja potraw w witrynach gastronomicznych i na liniach wydawniczych
- Przygotowanie i przechowywanie składników typu mise en place
- Marynowanie i przygotowywanie półproduktów w chłodniach
- System HACCP w zakładach żywienia zbiorowego
- Catering eventowy wymagający transportu potraw

Użytkowanie i konserwacja

Czyszczenie i higiena

Pojemnik można myć w zmywarkach przemysłowych w temperaturze do 85°C. Gładka powierzchnia stali 201 oraz zaokrąglone naroża ułatwiają usuwanie pozostałości żywności. Materiał odporny na intensywne szorowanie, co pozwala na stosowanie szczotek oraz środków dezynfekcyjnych zgodnych z wymogami sanitarnymi w gastronomii.

Składowanie i organizacja przestrzeni

Przetłoczenie obwodowe umożliwia stabilne piętrowanie pojemników bez ryzyka zsunięcia się. Rozwiązanie optymalizuje wykorzystanie przestrzeni w chłodniach oraz podczas transportu. Pojemniki GN 1/2 można łączyć z innymi wielkościami standardu Gastro Norm na tej samej powierzchni roboczej.

Kompatybilność z wyposażeniem kuchni

Przed zakupem należy sprawdzić, czy urządzenia w kuchni są zgodne ze standardem GN. Większość profesjonalnego sprzętu gastronomicznego produkowanego po 1990 roku obsługuje pojemniki Gastro Norm. Wysokość 20 mm odpowiada pojemnikom płytkim, stosowanym do przechowywania składników o małej objętości lub do podgrzewania potraw w niewielkich ilościach.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia kuchni warto rozważyć pojemniki GN 1/2 w innych wysokościach (40 mm, 65 mm, 100 mm, 150 mm, 200 mm) oraz pokrywy szczelne i perforowane. Dla większych porcji dostępne są pojemniki GN 1/1, a do organizacji składników — pojemniki GN 1/3, GN 1/4 i GN 1/6.

