

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-gastronomiczny-ze-stali-nierdzewnej-gn-12-200-yg-00265-yato-p-8177.html>



POJEMNIK GASTRONOMICZNY ZE STALI NIERDZEWNEJ GN 1/2 200 YG-00265 YATO

Cena brutto	45,14 zł
Cena netto	36,70 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00265
Kod producenta	YG-00265
Kod EAN	5906083861055
Producent	YATO
Wysokość [mm]	200
Norma gastronomiczna [GN]	1/2
Materiał	stainless steel 201
Grubość ścianki [mm]	0,7
Pojemność [L]	12,5

Opis produktu

Pojemnik gastronomiczny GN 1/2 200 mm ze stali nierdzewnej YATO YG-00265

Pojemnik gastronomiczny ze stali nierdzewnej 201 w standardzie Gastro Norm 1/2, o głębokości 200 mm i pojemności 12,5 litra. Przeznaczony do profesjonalnego użytku w gastronomii, cateringach i kuchniach zbiorowego żywienia.

Standard GN 1/2

Głębokość 200 mm

Pojemność 12,5 l

Materiał Stal 201

Charakterystyka pojemnika gastronomicznego GN 1/2

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

Wymiary 325 × 265 mm zapewniają kompatybilność z profesjonalnym wyposażeniem kuchni gastronomicznych: szafami chłodniczymi, piekarnikami konwekcyjno-parowymi, podgrzewaczami GN i wózkami transportowymi. Standaryzacja eliminuje problem dopasowania sprzętu z różnych źródeł.

Zakres temperatur od -40°C do +300°C

Pojemnik zachowuje parametry zarówno w warunkach głębokiego mrożenia, jak i przy wysokich temperaturach pieczenia. Umożliwia przechowywanie mrożonek, chłodzenie potraw oraz bezpośrednie wykorzystanie w piekarnikach konwekcyjno-parowych bez konieczności przełożenia zawartości.

Stal nierdzewna 201 o matowej powierzchni

Stal typu 201 zawiera mangan zamiast części niklu, co obniża koszty przy zachowaniu odporności na korozję w środowisku gastronomicznym. Matowe wykończenie maskuje drobne zarysowania i ułatwia utrzymanie estetycznego wyglądu podczas intensywnej eksploatacji.

Wzmocniona konstrukcja z przetłoczeniem obwodowym

Dodatkowe przetłoczenie na krawędzi zwiększa sztywność ścianek, zapobiega deformacjom przy układaniu w stosy i chroni przed zagnieceniami podczas transportu. Pojemniki można bezpiecznie piętrować, oszczędzając przestrzeń magazynową.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00265
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Standard	GN 1/2 (Gastro Norm)
Wymiary wewnętrzne	325 × 265 mm
Głębokość	200 mm
Pojemność	12,5 l
Materiał	Stal nierdzewna 201
Wykończenie powierzchni	Matowe, gładkie
Zakres temperatur	-40°C do +300°C
Norma	PN-EN 631-1:1996
Typ krawędzi	Zaokrąglone narożniki, gładkie ranty

Wzmocnienie	Przetłoczenie obwodowe
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie pojemników GN 1/2 w gastronomii

- Przechowywanie składników w chłodziarkach i zamrażarkach gastronomicznych
- Przygotowywanie i marynowanie mięs, warzyw i innych produktów
- Pieczenie i gotowanie w piekarnikach konwekcyjno-parowych
- Transport potraw między stanowiskami pracy w kuchni
- Prezentacja dań w liniach wydawniczych i bufetach
- Przechowywanie żywności w systemie HACCP
- Organizacja stanowisk prep w kuchniach restauracyjnych
- Catering i transport żywności na wydarzenia

Użytkowanie i konserwacja pojemników ze stali nierdzewnej

Mycie i dezynfekcja

Pojemnik można myć ręcznie lub w zmywarkach przemysłowych. Stal 201 wykazuje odporność na kwasy organiczne i detergenty stosowane w gastronomii. Powierzchnia toleruje intensywne szorowanie bez ryzyka uszkodzenia powłoki ochronnej. Po myciu należy osuszyć, aby uniknąć powstawania nalotów wapiennych.

Zasady piętrowania

Przetłoczenie obwodowe stabilizuje konstrukcję przy układaniu pojemników jeden na drugim. Podczas piętrowania pełnych pojemników należy zachować ostrożność, aby nie przekroczyć dopuszczalnego obciążenia dolnych jednostek. Zaleca się stosowanie pokryw GN 1/2 dla ochrony zawartości.

Kompatybilność z wyposażeniem

Standard GN 1/2 odpowiada połowie podstawowego modułu GN 1/1 (530 × 325 mm). Pojemnik pasuje do większości profesjonalnych urządzeń gastronomicznych: szaf chłodniczych, piekarników, podgrzewaczy i wózków transportowych. Przed zakupem warto sprawdzić, czy głębokość 200 mm jest kompatybilna z posiadanym sprzętem.

Produkty powiązane

Do kompletu warto rozważyć: pokrywy GN 1/2 (szczelne lub perforowane), wkładki perforowane do odcedzania, etykiety do oznaczania zawartości zgodnie z HACCP oraz regały i wózki transportowe dostosowane do standardu Gastro Norm.

