

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-gastronomiczny-ze-stali-nierdzewnej-gn-12-40-yg-00261-yato-p-8215.html>

POJEMNIK GASTRONOMICZNY ZE STALI NIERDZEWNEJ GN 1/2 40 / YG-00261 / YATO

Cena brutto	16,10 zł
Cena netto	13,09 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00261
Kod producenta	YG-00261
Kod EAN	5906083861017
Producent	YATO
Materiał	stainless steel 201
Wysokość [mm]	40
Norma gastronomiczna [GN]	1/2
Pojemność [L]	4
Grubość ścianki [mm]	0,7

Opis produktu

Pojemnik gastronomiczny GN 1/2 40 mm ze stali nierdzewnej YATO YG-00261

Pojemnik gastronomiczny ze stali nierdzewnej 201 w standardzie GN 1/2, przeznaczony do profesjonalnego wykorzystania w gastronomii i placówkach żywienia zbiorowego. Model o głębokości 40 mm i pojemności 4 litry spełnia normę PN-EN 631-1:1996.

Wymiar GN 1/2

Głębokość 40 mm

Pojemność 4,0 l

Materiał Stal nierdzewna 201

Charakterystyka pojemnika gastronomicznego GN 1/2

Wymiar standardowy GN 1/2

Format 1/2 według normy Gastro Norm odpowiada wymiarom 325 x 265 mm. Oznaczenie to zapewnia kompatybilność z profesjonalnym wyposażeniem kuchni – piekarnikami konwekcyjno-parowymi, wózkami transportowymi, szafami chłodniczymi i stacjami GN. Głębokość 40 mm pozwala na przechowywanie zarówno produktów sypkich, jak i półpłynnych.

Stal nierdzewna typu 201

Materiał wykonania to stal chromowo-niklowo-manganowa 201 o matowej powierzchni. Charakteryzuje się odpornością na korozję, działanie kwasów organicznych i detergentów stosowanych w gastronomii. Gładka struktura ogranicza przywieranie zabrudzeń i ułatwia utrzymanie higieny.

Zakres temperatur od -40°C do +300°C

Pojemnik zachowuje właściwości użytkowe w zakresie od głębokiego mrożenia (-40°C) do obróbki termicznej w piecach konwekcyjno-parowych (do +300°C). Szeroki zakres temperaturowy umożliwia przechowywanie, gotowanie, pieczenie i regenerację potraw w tym samym naczyniu.

Wzmocniona konstrukcja z przetłoczeniem

Obwodowe przetłoczenie zwiększa sztywność ścianek i zabezpiecza przed deformacją podczas użytkowania. Zaokrąglone naroża i gładkie ranty eliminują trudno dostępne miejsca, w których mogą gromadzić się bakterie. Konstrukcja umożliwia stabilne piętrowanie pojemników.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00261
Producent	YATO
Wymiar GN	1/2
Głębokość	40 mm
Pojemność	4,0 l
Materiał	Stal nierdzewna 201
Wykończenie powierzchni	Matowe
Zakres temperatur	-40°C do +300°C
Norma	PN-EN 631-1:1996
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Piętrowanie	Tak
-------------	-----

Zastosowanie pojemnika GN 1/2 40 mm

- Przechowywanie składników w chłodniach i mroźniach gastronomicznych
- Przygotowanie i pororcjowanie potraw w kuchniach profesjonalnych
- Gotowanie i pieczenie w piecach konwekcyjno-parowych
- Ekspozycja potraw w liniach cateringowych i salad barach
- Transport żywności między stanowiskami pracy
- Regeneracja potraw w systemie cook-chill
- Marynowanie i sezonowanie mięs i warzyw
- Przechowywanie produktów sypkich i półpłynnych

Użytkowanie i konserwacja pojemników gastronomicznych

Kompatybilność z wyposażeniem

Przed zakupem należy sprawdzić wymiary wewnętrzne urządzeń. Pojemniki GN 1/2 mają wymiary zewnętrzne 325 x 265 mm – urządzenie powinno posiadać odpowiednio większe wymiary wnęki. Należy również upewnić się, że głębokość 40 mm nie przekracza dopuszczalnej wysokości w danym sprzęcie.

Mycie i dezynfekcja

Pojemnik można myć ręcznie lub w zmywarce gastronomicznej. Stal 201 wykazuje odporność na detergenty alkaliczne i chlorowe stosowane w gastronomii. Po myciu zaleca się osuszenie, aby uniknąć powstawania osadów mineralnych z wody. Intensywne szorowanie nie uszkadza powierzchni.

Przechowywanie i składowanie

Przetłoczenie na obwodzie umożliwia stabilne piętrowanie pojemników bez ryzyka zsunięcia. Przy składowaniu należy zachować odstępy zapewniające cyrkulację powietrza, szczególnie w pomieszczeniach chłodniczych. Pojemniki można przechowywać zarówno puste, jak i wypełnione, z zastrzeżeniem norm bezpieczeństwa żywności.

Produkty powiązane

Do pojemników GN 1/2 dostępne są pokrywki szczelne i perforowane, wkłady perforowane do gotowania na parze, ruszty oddzielające oraz wózki transportowe i regały magazynowe w systemie GN. Warto rozważyć zakup pojemników o różnych głębokościach (20, 65, 100, 150 mm) w celu organizacji stanowisk pracy.

