

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-gastronomiczny-ze-stali-nierdzewnej-gn-12-65-yg-00262-yato-p-8170.html>

## POJEMNIK GASTRONOMICZNY ZE STALI NIERDZEWNEJ GN 1/2 65 YG-00262 YATO

Cena brutto	<b>17,73 zł</b>
Cena netto	<b>14,41 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-00262</b>
Kod producenta	<b>YG-00262</b>
Kod EAN	<b>5906083861024</b>
Producent	<b>YATO</b>
Pojemność [L]	<b>4,5</b>
Grubość ścianki [mm]	<b>0,7</b>
Wysokość [mm]	<b>65</b>
Norma gastronomiczna [GN]	<b>1/2</b>
Materiał	<b>stainless steel 201</b>

### Opis produktu

#### Pojemnik gastronomiczny GN 1/2 65 mm YATO YG-00262

Pojemnik gastronomiczny ze stali nierdzewnej 201 o wymiarach GN 1/2 i głębokości 65 mm. Produkt przeznaczony do profesjonalnego użytku w gastronomii, zgodny z normą PN-EN 631-1:1996, przystosowany do pracy w zakresie temperatur od -40°C do +300°C.

Rozmiar GN 1/2

Głębokość 65 mm

Pojemność 4,5 l

Materiał Stal 201

### Charakterystyka pojemnika gastronomicznego GN 1/2

## Standaryzacja Gastro Norm 1/2

Wymiary zgodne z normą PN-EN 631-1:1996 zapewniają kompatybilność z profesjonalnym wyposażeniem kuchni — regałami chłodniczymi, wózkami transportowymi, blatami roboczymi i piekami konwekcyjno-parowymi. Rozmiar GN 1/2 to połowa standardowej tacy 530×325 mm, co umożliwia elastyczne komponowanie przestrzeni roboczej.

## Stal nierdzewna typu 201

Materiał charakteryzuje się zwiększoną zawartością manganu i azotu zamiast niklu, co zapewnia odporność na korozję w środowisku gastronomicznym przy zachowaniu korzystnej relacji ceny do wytrzymałości. Matowa powierzchnia ogranicza widoczność zarysowań eksploatacyjnych i ułatwia utrzymanie estetycznego wyglądu.

## Zakres temperatur -40°C do +300°C

Pojemnik nadaje się do przechowywania w szokowych zamrażarkach oraz do obróbki termicznej w piecach konwekcyjno-parowych. Szeroki zakres temperatur pozwala na wykorzystanie tego samego pojemnika w całym cyklu przygotowania potraw — od mrożenia składników po pieczenie i podgrzewanie.

## Wzmocniona konstrukcja z przetłoczeniem

Dodatkowe przetłoczenie na obwodzie zwiększa sztywność pojemnika i zabezpiecza przed deformacją podczas transportu, mycia i składowania. Zaokrąglone naroża eliminują trudnodostępne miejsca, ułatwiając czyszczenie i zapobiegając gromadzeniu się bakterii.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-00262
Rozmiar według normy GN	1/2 (265 × 325 mm)
Głębokość	65 mm
Pojemność	4,5 l
Materiał	Stal nierdzewna typu 201
Wykończenie powierzchni	Matowe
Zakres temperatur pracy	od -40°C do +300°C
Norma zgodności	PN-EN 631-1:1996
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Możliwość piętrowego składowania	Tak

---

## Zastosowanie pojemników GN 1/2 w gastronomii

---

- Przechowywanie składników w chłodniach i zamrażarkach szokowych
- Przygotowywanie i marynowanie mięs, ryb i warzyw
- Pieczenie i zapiekanie w piecach konwekcyjno-parowych
- Prezentacja potraw na liniach wydawczych i bufetach
- Transport żywności między stanowiskami pracy
- Porcjowanie i przechowywanie gotowych potraw
- Organizacja przestrzeni w regałach chłodniczych
- Sous-vide i inne techniki gotowania w niskich temperaturach

## Użytkowanie i konserwacja

---

### Czyszczenie i dezynfekcja

Pojemnik można myć w zmywarkach gastronomicznych w temperaturze do 90°C. Stal typu 201 wykazuje odporność na detergenty alkaliczne i kwasowe stosowane w gastronomii. Po umyciu zaleca się osuszenie pojemnika w celu zapobiegania powstawaniu osadów wapiennych. Powierzchnia matowa maskuje drobne zarysowania powstające podczas intensywnego użytkowania.

### Składowanie i transport

Przetłoczenie na obwodzie umożliwia stabilne piętrowanie pojemników bez ryzyka zakleszczenia. Przy składowaniu należy zachować odstępy umożliwiające cyrkulację powietrza w chłodniach. Pojemniki można umieszczać na wózkach transportowych GN, regałach i blatach roboczych o standardowych wymiarach.

### Kompatybilność z wyposażeniem

Przed zakupem warto zweryfikować wymiary wewnętrzne urządzeń — niektóre piece konwekcyjno-parowe i chłodziarki mogą mieć prowadnice dostosowane do pojemników o określonych tolerancjach wymiarowych. Rozmiar GN 1/2 jest jednym z najpopularniejszych w gastronomii, co zapewnia szeroką kompatybilność z większością profesjonalnego sprzętu.

### Produkty powiązane

Do kompletu warto rozważyć pokrywki GN 1/2, które zabezpieczają żywność przed zanieczyszczeniem i utratą wilgoci. W ofercie YATO dostępne są także pojemniki GN 1/2 o innych głębokościach — 20 mm, 40 mm, 100 mm, 150 mm i 200 mm — pozwalające na optymalne dostosowanie do rodzaju przechowywanych produktów.

