

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-gastronomiczny-ze-stali-nierdzewnej-gn-13-150-yg-00274-yato-p-8218.html>

POJEMNIK GASTRONOMICZNY ZE STALI NIERDZEWNEJ GN 1/3 150 / YG-00274 / YATO

Cena brutto	29,48 zł
Cena netto	23,97 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00274
Kod producenta	YG-00274
Kod EAN	5906083861147
Producent	YATO
Pojemność [L]	6
Grubość ścianki [mm]	0,7
Materiał	stainless steel 201
Wysokość [mm]	150
Norma gastronomiczna [GN]	1/3

Opis produktu

Pojemnik gastronomiczny GN 1/3 150 mm YATO YG-00274

Pojemnik gastronomiczny ze stali nierdzewnej 201 w standardzie GN 1/3 o głębokości 150 mm i pojemności 6 litrów. Produkt zgodny z normą PN-EN 631-1:1996 przeznaczony do profesjonalnego użytku w kuchniach gastronomicznych, cateringowych i zakładach żywienia zbiorowego.

Wymiar GN 1/3

Głębokość 150 mm

Pojemność 6 litrów

Materiał Stal 201

Charakterystyka pojemnika gastronomicznego GN 1/3

Standard Gastro Norm 1/3

Wymiar GN 1/3 (325 x 176 mm) zapewnia kompatybilność z profesjonalnym sprzętem gastronomicznym — piekarnikami konwekcyjno-parowymi, szafami chłodniczymi, witrynami grzewczymi i stołami przygotowawczymi wyposażonymi w otwory GN. Standaryzacja według PN-EN 631-1:1996 gwarantuje dopasowanie do wyposażenia różnych producentów.

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

Pojemnik zachowuje właściwości mechaniczne w zakresie od przechowywania mrożonego (do -40°C) po obróbkę termiczną w piekarniku konwekcyjnym (do 300°C). Umożliwia to stosowanie jednego pojemnika przez cały proces — od przygotowania, przez obróbkę cieplną, aż po przechowywanie w chłodni.

Konstrukcja z przetłoczeniem wzmacniającym

Dodatkowe przetłoczenie na obwodzie pojemnika zwiększa sztywność konstrukcji i zabezpiecza przed deformacją podczas intensywnej eksploatacji. Umożliwia stabilne piętrowe składowanie bez ryzyka zagniecenia dolnych pojemników, co optymalizuje przestrzeń magazynową.

Odporność chemiczna i mechaniczna stali 201

Stal nierdzewna typu 201 charakteryzuje się odpornością na kwasy organiczne obecne w żywności oraz detergenty stosowane w zmywarkach przemysłowych. Matowa powierzchnia jest odporna na zarysowania i zachowuje estetyczny wygląd mimo intensywnego szorowania.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00274
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Wymiar GN	1/3 (325 x 176 mm)
Głębokość	150 mm
Pojemność	6 litrów
Materiał	Stal nierdzewna 201
Powierzchnia	Matowa, gładka
Zakres temperatur	-40°C do +300°C
Norma	PN-EN 631-1:1996
Naroża	Zaokrąglone

Ranty	Gładkie
Wzmocnienie	Przetłoczenie obwodowe
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie pojemników GN 1/3 w gastronomii

- Przechowywanie produktów spożywczych w chłodniach i mroźniach
- Gotowanie i pieczenie w piecach konwekcyjno-parowych
- Przygotowywanie i porcjowanie potraw na stanowiskach przygotowawczych
- Prezentacja potraw w liniach wydawniczych i witrynach grzewczych
- Transport żywności między działami kuchni
- Marynowanie i sezonowanie produktów
- Przechowywanie półproduktów w systemie HACCP
- Organizacja przestrzeni w szafach chłodniczych GN

Użytkowanie i konserwacja pojemników ze stali nierdzewnej

Mycie i dezynfekcja

Pojemniki można myć w zmywarkach przemysłowych w temperaturze do 90°C. Stal 201 jest odporna na detergenty alkaliczne i kwaśne stosowane w gastronomii. Po myciu zaleca się osuszenie, aby uniknąć powstawania osadów wapiennych w twardej wodzie.

Przechowywanie i składowanie

Przetłoczenie na obwodzie umożliwia bezpieczne piętrowanie pojemników bez ryzyka zablokowania. Podczas składowania należy upewnić się, że pojemniki są suche, aby zapobiec powstawaniu plam i osadów między nimi.

Kompatybilność z wyposażeniem

Przed zakupem należy sprawdzić, czy sprzęt kuchenny obsługuje wymiar GN 1/3. Standardowe piece konwekcyjno-parowe mieszczą zwykle 5-10 pojemników GN 1/1, co odpowiada 15-30 pojemników GN 1/3 na poziomie. Głębokość 150 mm jest standardem dla pojemników głębokich, stosowanych do potraw z dużą ilością sosu lub zup.

Produkty uzupełniające

Do pojemników GN 1/3 dostępne są pokrywy szczelne, perforowane wkłady do gotowania na parze, wkłady z podziałem na porcje oraz regały i wózki transportowe dostosowane do standardu Gastro Norm.

