

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-gastronomiczny-ze-stali-nierdzewnej-gn-13-20-yg-00270-yato-p-8227.html>

## POJEMNIK GASTRONOMICZNY ZE STALI NIERDZEWNEJ GN 1/3 20 / YG-00270 / YATO

Cena brutto	<b>11,61 zł</b>
Cena netto	<b>9,44 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-00270</b>
Kod producenta	<b>YG-00270</b>
Kod EAN	<b>5906083861109</b>
Producent	<b>YATO</b>
Pojemność [L]	<b>0,8</b>
Grubość ścianki [mm]	<b>0,7</b>
Materiał	<b>stainless steel 201</b>
Wysokość [mm]	<b>20</b>
Norma gastronomiczna [GN]	<b>1/3</b>

### Opis produktu

#### Pojemnik gastronomiczny GN 1/3 20 mm ze stali nierdzewnej YATO YG-00270

Profesjonalny pojemnik gastronomiczny ze stali nierdzewnej 201 w standardzie Gastro Norm 1/3, przeznaczony do placówek żywienia zbiorowego. Konstrukcja umożliwia pracę w zakresie temperatur od -40°C do +300°C.

Standard GN 1/3

Wysokość 20 mm

Pojemność 0,75 l

Materiał Stal nierdzewna 201

### Charakterystyka pojemnika gastronomicznego GN 1/3

### Standard Gastro Norm 1/3

Wymiary zgodne z normą PN-EN 631-1:1996 zapewniają kompatybilność z profesjonalnym wyposażeniem kuchni: regałami chłodniczymi, wózkami transportowymi, piekarnikami konwekcyjno-parowymi oraz wkładami do stołów chłodniczych. Format 1/3 odpowiada powierzchni 325 × 176 mm.

### Stal nierdzewna typu 201

Materiał zapewnia odporność na korozję w środowisku wilgotnym oraz na działanie kwasów organicznych występujących w żywności. Matowa, gładka powierzchnia ogranicza przyleganie zanieczyszczeń i ułatwia utrzymanie higieny. Dopuszczenie do mycia w zmywarkach przemysłowych.

### Zakres temperatur -40°C do +300°C

Konstrukcja umożliwia przechowywanie żywności w chłodniach i zamrażarkach szokowych, a także bezpośrednie wykorzystanie w piekarnikach i piecach konwekcyjno-parowych. Brak deformacji termicznych w całym zakresie roboczym.

### Wzmocniona konstrukcja z przetłoczeniem

Przetłoczenie na obwodzie pojemnika zwiększa sztywność ścian i zabezpiecza przed zagnieceniami podczas transportu i intensywnej eksploatacji. Zaokrąglone narożniki i gładkie ranty eliminują ostre krawędzie, co ułatwia czyszczenie i zmniejsza ryzyko uszkodzeń mechanicznych.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-00270
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Standard Gastro Norm	GN 1/3 (325 × 176 mm)
Wysokość pojemnika	20 mm
Pojemność	0,75 l
Materiał	Stal nierdzewna typu 201
Wykończenie powierzchni	Matowe, gładkie
Zakres temperatur pracy	-40°C do +300°C
Norma	PN-EN 631-1:1996
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Możliwość piętrowego składowania	Tak

---

## Zastosowanie pojemników GN 1/3

---

- Przechowywanie składników i półproduktów w chłodniach i zamrażarkach gastronomicznych
- Organizacja stanowisk przygotowawczych w kuchniach restauracyjnych i cateringowych
- Przygotowywanie i podgrzewanie potraw w piecach konwekcyjno-parowych
- Prezentacja potraw w liniach bufetowych i saladbarach z wkładami chłodniczymi
- Transport żywności między stanowiskami na wózkach gastronomicznych GN
- Marynowanie i przygotowywanie składników w zakładach produkcji żywności
- Przechowywanie porcjowanych składników w systemach HACCP
- Ekspozycja produktów w witrynach chłodniczych z wkładami GN

## Użytkowanie i konserwacja

---

### Czyszczenie i dezynfekcja

Pojemniki można myć ręcznie oraz w zmywarkach przemysłowych. Stal nierdzewna 201 jest odporna na detergenty alkaliczne i kwasowe stosowane w gastronomii. Zaokrąglone narożniki eliminują trudno dostępne miejsca, co ułatwia utrzymanie standardów sanitarnych wymaganych w żywieniu zbiorowym.

### Kompatybilność z wyposażeniem

Przed zakupem należy sprawdzić, czy wyposażenie kuchni obsługuje standard GN 1/3. Wymiary zewnętrzne pojemnika to 325 × 176 mm. Format ten stanowi 1/3 pełnego pojemnika GN 1/1 (530 × 325 mm). W jednym wkładzie GN 1/1 mieszczą się trzy pojemniki GN 1/3 ustawione wzdłuż dłuższego boku.

### Piętrowe składowanie

Przetłoczenie na obwodzie umożliwia stabilne układanie pojemników jeden na drugim bez ryzyka zapadnięcia się. Rozwiązanie to oszczędza przestrzeń w chłodniach i magazynach oraz ułatwia organizację stanowisk przygotowawczych metodą mise en place.

### Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia kuchni warto rozważyć pojemniki GN w innych formatach (1/2, 1/4, 1/6) oraz różnych wysokościach (40 mm, 65 mm, 100 mm, 150 mm, 200 mm). Większa pojemność umożliwia przechowywanie większych porcji, a różnorodność rozmiarów pozwala na elastyczną organizację przestrzeni roboczej.

