

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

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 saladbarch 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.

