

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-gastronomiczny-ze-stali-nierdzewnej-gn-13-40-yg-00271-yato-p-8221.html>

POJEMNIK GASTRONOMICZNY ZE STALI NIERDZEWNEJ GN 1/3 40 / YG-00271 / YATO

Cena brutto	13,22 zł
Cena netto	10,75 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-00271
Kod producenta	YG-00271
Kod EAN	5906083861116
Producent	YATO
Pojemność [L]	1,5
Grubość ścianki [mm]	0,7
Materiał	stainless steel 201
Wysokość [mm]	40
Norma gastronomiczna [GN]	1/3

Opis produktu

Pojemnik gastronomiczny GN 1/3 40 mm YATO YG-00271

Pojemnik ze stali nierdzewnej 201 zgodny ze standardem Gastro Norm PN-EN 631-1:1996, przeznaczony do przechowywania i przygotowywania żywności w profesjonalnych kuchniach gastronomicznych.

Rozmiar GN 1/3

Wysokość 40 mm

Pojemność 1,5 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 sprzętem gastronomicznym — szafami chłodniczymi, piekarnikami konwekcyjno-parowymi, wózkami transportowymi i stołami przygotowawczymi wyposażonymi w wycięcia GN.

Zakres temperaturowy -40°C do +300°C

Pojemnik wytrzymuje zarówno przechowywanie w szokach termicznych i zamrażarkach (-40°C), jak i obróbkę termiczną w piekach konwekcyjno-parowych (do 300°C). Pozwala to na bezpośrednie przejście od mrożenia do gotowania bez konieczności przekładania produktów.

Stal nierdzewna 201 o matowej powierzchni

Materiał odporny na korozję, kwasy organiczne i detergenty stosowane w gastronomii. Matowe wykończenie ogranicza widoczność zarysowań i ułatwia utrzymanie estetycznego wyglądu przy intensywnym użytkowaniu.

Wzmocniona konstrukcja z przetłoczeniem

Dodatkowe przetłoczenie na obwodzie pojemnika zwiększa sztywność ścianek, zabezpiecza przed deformacjami podczas codziennej eksploatacji i umożliwia bezpieczne piętrowanie pojemników bez ryzyka zagniecenia.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00271
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Rozmiar GN	1/3
Wysokość pojemnika	40 mm
Pojemność	1,5 l
Materiał	Stal nierdzewna typu 201
Wykończenie powierzchni	Matowe
Zakres temperatur	od -40°C do +300°C
Zgodność ze standardem	PN-EN 631-1:1996 Gastro Norm
Typ krawędzi	Zaokrąglone naroża, gładkie ranty
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie pojemników GN 1/3 w gastronomii

-
- Przechowywanie składników w chłodniach i szokach termicznych
 - Przygotowywanie i marynowanie mięs, ryb i warzyw
 - Przechowywanie porcjowanych składników na linii wydawniczej
 - Gotowanie i pieczenie w piecach konwekcyjno-parowych
 - Przechowywanie sosów, dressingów i dodatków
 - Organizacja stanowisk przygotowawczych w kuchniach profesjonalnych
 - Mrożenie półproduktów i gotowych potraw
 - Transport żywności między działami kuchni

Standard Gastro Norm — co to oznacza

Gastro Norm (GN) to europejski standard wymiarów pojemników i sprzętu gastronomicznego. Rozmiar GN 1/3 to jedna trzecia pełnego pojemnika GN 1/1 (530 x 325 mm). Dzięki standaryzacji pojemniki GN pasują do większości profesjonalnego wyposażenia kuchni — pieców, szaf chłodniczych, wózków i stołów z wycięciami GN.

Użytkowanie i konserwacja

Pojemnik nadaje się do mycia w zmywarkach przemysłowych i domowych. Stal nierdzewna 201 wykazuje odporność na intensywne szorowanie, co pozwala na mechaniczne usuwanie zanieczyszczeń bez ryzyka uszkodzenia powierzchni. Zaokrąglone naroża i gładkie ranty ułatwiają czyszczenie i eliminują miejsca trudnodostępne, w których mogłyby gromadzić się bakterie.

Pojemnik można bezpośrednio umieszczać w piecu konwekcyjno-parowym, co skraca czas przygotowania potraw i ogranicza liczbę używanych naczyń. Po wyjściu z pieca pojemnik można przenieść do szafy chłodniczej — materiał wytrzymałe gwałtowne zmiany temperatury.

Przetłoczenie na obwodzie pozwala na stabilne piętrowanie pojemników, co oszczędza przestrzeń w chłodniach i magazynach. Przy układaniu pojemników jeden na drugim należy upewnić się, że są suche, aby uniknąć przywierania.

Produkty powiązane

Do pojemników GN 1/3 dostępne są pokrywy szczelne i perforowane, wkłady perforowane do gotowania na parze oraz ruszty GN. Warto rozważyć zakup pojemników w różnych wysokościach (40 mm, 65 mm, 100 mm, 150 mm) w celu dostosowania pojemności do specyfiki przechowywanych produktów.