

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-gastronomiczny-ze-stali-nierdzewnej-gn-13-65-yg-00272-yato-p-8183.html>

POJEMNIK GASTRONOMICZNY ZE STALI NIERDZEWNEJ GN 1/3 65 YG-00272 YATO

Cena brutto	15,46 zł
Cena netto	12,57 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00272
Kod producenta	YG-00272
Kod EAN	5906083861123
Producent	YATO
Materiał	stainless steel 201
Wysokość [mm]	65
Norma gastronomiczna [GN]	1/3
Pojemność [L]	2,5
Grubość ścianki [mm]	0,7

Opis produktu

Pojemnik gastronomiczny GN 1/3 ze stali nierdzewnej YATO YG-00272

Pojemnik gastronomiczny wykonany ze stali nierdzewnej 201 w standardzie GN 1/3, przeznaczony do profesjonalnego przechowywania i przygotowywania żywności w gastronomii. Konstrukcja zgodna z normą PN-EN 631-1:1996 zapewnia kompatybilność z urządzeniami gastronomicznymi.

Standard GN 1/3 (325×176 mm)

Wysokość 65 mm

Pojemność 2,5 litra

Zakres temperatur -40°C do +300°C

Charakterystyka pojemnika gastronomicznego GN 1/3

Stal nierdzewna typu 201

Materiał charakteryzuje się odpornością na korozję i działanie kwasów organicznych występujących w żywności. Matowa powierzchnia ułatwia czyszczenie i zapobiega widoczności drobnych zarysowań eksploatacyjnych. Stal 201 zawiera mangan w miejsce części niklu, co obniża koszty przy zachowaniu właściwości użytkowych w gastronomii.

Standard Gastro Norm 1/3

Wymiary 325×176 mm odpowiadają międzynarodowej standaryzacji pojemników gastronomicznych. Umożliwia to łączenie z innymi pojemnikami GN w systemach przechowywania, wózków transportowych i urządzeń grzewczych. Trzy pojemniki GN 1/3 wypełniają dokładnie przestrzeń jednego pojemnika GN 1/1.

Szeroki zakres temperatur eksploatacji

Odporność od -40°C do +300°C pozwala na przechowywanie w chłodziarach, zamrażarkach przemysłowych oraz zastosowanie w piecach konwekcyjno-parowych. Możliwość bezpośredniego przeniesienia z chłodzi do pieca eliminuje potrzebę przekładania produktów między naczyniami.

Wzmocniona konstrukcja z przetłoczeniem

Przetłoczenie obwodowe zwiększa sztywność ścian pojemnika, zapobiegając deformacjom podczas transportu i składowania. Zaokrąglone naroża ułatwiają mycie i eliminują miejsca trudnodostępne dla szczotki. Gładkie ranty bez ostrych krawędzi zmniejszają ryzyko zranienia podczas codziennej pracy.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00272
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Standard	GN 1/3 (zgodnie z PN-EN 631-1:1996)
Wymiary zewnętrzne	325 × 176 mm
Wysokość	65 mm
Pojemność	2,5 litra
Materiał	Stal nierdzewna typu 201
Wykończenie powierzchni	Matowe, gładkie
Zakres temperatur	-40°C do +300°C
Kompatybilność z piecem konwekcyjno-parowym	Tak

Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Możliwość piętrowego składowania	Tak

Zastosowanie pojemników gastronomicznych GN 1/3

- Przechowywanie składników w chłodniach i zamrażarkach gastronomicznych
- Przygotowywanie potraw w piecach konwekcyjno-parowych
- Prezentacja potraw w liniach bufetowych i serwisowych
- Transport żywności między stanowiskami pracy w kuchni
- Marynowanie i sezonowanie produktów spożywczych
- Organizacja stanowisk przygotowawczych (mise en place)
- Przechowywanie przygotowanych składników w systemach regałowych
- Regeneracja potraw w urządzeniach konwekcyjnych

Użytkowanie i konserwacja pojemników ze stali nierdzewnej

Mycie i dezynfekcja

Pojemnik można myć w zmywarkach gastronomicznych w temperaturze do 85°C. Stal 201 jest odporna na standardowe detergenty alkaliczne i kwaśne stosowane w gastronomii. Po myciu zaleca się osuszenie, aby zapobiec powstawaniu zacieków z wody. Intensywne szorowanie nie uszkadza powierzchni matowej.

Składowanie i transport

Przetłoczenie obwodowe umożliwia stabilne układanie pojemników jeden na drugim bez ryzyka zaklinowania. Przy składowaniu należy upewnić się, że pojemniki są całkowicie suche, aby uniknąć powstawania plam. System GN pozwala na wykorzystanie standardowych wózków transportowych i regałów gastronomicznych.

Sprawdzanie kompatybilności z urządzeniami

Przed zakupem należy zweryfikować, czy urządzenie (piec konwekcyjny, linia bufetowa, wózek) obsługuje standard GN 1/3. Wysokość 65 mm klasyfikuje pojemnik jako średniogłęboki – należy sprawdzić, czy mieści się w prowadnicach urządzenia. Maksymalna temperatura 300°C jest wystarczająca dla większości pieców konwekcyjno-parowych, które pracują w zakresie 100-250°C.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia kuchni gastronomicznej warto rozważyć pojemniki GN w innych rozmiarach (1/1, 1/2, 2/3) oraz o różnych wysokościach. Pokrywy gastronomiczne GN 1/3 umożliwiają szczelne zamknięcie podczas przechowywania. Wózki transportowe i regały w standardzie GN pozwalają na efektywną organizację przestrzeni magazynowej.

