

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-gastronomiczny-ze-stali-nierdzewnej-gn-14-100-yg-00283-yato-p-8223.html>

## POJEMNIK GASTRONOMICZNY ZE STALI NIERDZEWNEJ GN 1/4 100 / YG-00283 / YATO

Cena brutto	<b>17,84 zł</b>
Cena netto	<b>14,50 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-00283</b>
Kod producenta	<b>YG-00283</b>
Kod EAN	<b>5906083861239</b>
Producent	<b>YATO</b>
Pojemność [L]	<b>3</b>
Grubość ścianki [mm]	<b>0,7</b>
Norma gastronomiczna [GN]	<b>1/4</b>
Materiał	<b>stainless steel 201</b>
Wysokość [mm]	<b>100</b>

### Opis produktu

#### Pojemnik gastronomiczny GN 1/4 100 mm ze stali nierdzewnej YATO YG-00283

Pojemnik gastronomiczny ze stali nierdzewnej 201 w standardzie GN 1/4, przeznaczony do profesjonalnego przechowywania i obróbki termicznej żywności w zakładach gastronomicznych. Zgodny z normą PN-EN 631-1:1996.

Rozmiar GN 1/4

Wysokość 100 mm

Pojemność 3,0 l

Zakres temperatur -40°C do +300°C

### Charakterystyka pojemnika GN 1/4

### Standard Gastro Norm GN 1/4

Wymiary 265 x 162 mm zgodne z normą PN-EN 631-1:1996 zapewniają kompatybilność z profesjonalnym wyposażeniem kuchni – wózkami transportowymi, regałami chłodniczymi, stojakami oraz prowadnicami pieców konwekcyjno-parowych. Głębokość 100 mm pozwala na przechowywanie większych porcji produktów.

### Stal nierdzewna typu 201

Materiał o matowej powierzchni z podwyższoną odpornością na kwasy organiczne i detergenty. Struktura stali zapewnia trwałość w intensywnej eksploatacji gastronomicznej, umożliwia mycie w zmywarkach przemysłowych oraz wytrzymuje intensywne szorowanie bez ryzyka uszkodzenia powłoki.

### Szerokie spektrum temperatur roboczych

Zakres od -40°C do +300°C pozwala na przechowywanie w chłodniach i zamrażarkach przemysłowych oraz wykorzystanie w technologii pieców konwekcyjno-parowych. Pojemnik można stosować zarówno do składowania surowców, jak i bezpośredniej obróbki termicznej potraw.

### Wzmocniona konstrukcja z przetłoczeniem

Przetłoczenie na obwodzie pojemnika zwiększa sztywność konstrukcji, zabezpiecza przed zagnieceniami podczas transportu i codziennej eksploatacji. Wzmocnione krawędzie umożliwiają bezpieczne piętrowe składowanie pojemników bez ryzyka deformacji.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-00283
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Rozmiar Gastro Norm	GN 1/4
Wymiary wewnętrzne (dł. x szer.)	265 x 162 mm
Wysokość	100 mm
Pojemność	3,0 l
Materiał	Stal nierdzewna typu 201
Wykończenie powierzchni	Matowe
Zakres temperatur	-40°C do +300°C
Norma zgodności	PN-EN 631-1:1996
Konstrukcja	Zaokrąglone naroża, gładkie ranty, przetłoczenie

---

	wzmacniające
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

## Zastosowanie pojemnika gastronomicznego GN 1/4

---

- Przechowywanie składników w chłodniach i zamrażarkach gastronomicznych
- Przygotowanie i składowanie półproduktów w kuchniach przemysłowych
- Obróbka termiczna w piecach konwekcyjno-parowych
- Organizacja stanowisk pracy na liniach produkcyjnych
- Transport żywności w systemach cateringowych
- Ekspozycja potraw w liniach wydawniczych i bufetach
- Marynowanie i przygotowywanie mięs oraz warzyw
- Przechowywanie sosów, zup i dań gotowych

## Użytkowanie i konserwacja

---

### Kompatybilność z wyposażeniem gastronomicznym

Przed zakupem należy sprawdzić, czy wymiary prowadnic w piecu konwekcyjno-parowym lub regałach chłodniczych odpowiadają standardowi GN 1/4. Większość profesjonalnego wyposażenia kuchennego posiada uniwersalne prowadnice, jednak warto zweryfikować odstępstwa między poziomami przy planowaniu piętrowego składowania.

### Zasady mycia i konserwacji

Pojemnik można myć w zmywarkach przemysłowych w temperaturze do 90°C. Stal typu 201 wytrzymuje kontakt z detergentami alkalicznymi oraz kwasami organicznymi występującymi w żywności. Po myciu zaleca się osuszenie pojemników przed składowaniem, co zapobiega powstawaniu osadów wapiennych. Powierzchnię można szorować gąbkami ściernymi bez ryzyka uszkodzenia.

### Bezpieczeństwo użytkowania

Zaokrąglone naroża i gładkie ranty eliminują ostre krawędzie, co zmniejsza ryzyko skaleczenia podczas intensywnej pracy. Przetłoczenie wzmacniające zapobiega wyginaniu się pojemników przy pełnym obciążeniu. Przy wyjmowaniu pojemnika z pieca konwekcyjno-parowego należy używać rękawic termicznych – metal przewodzi ciepło.

### Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia kuchni gastronomicznej warto rozważyć: pokrywy GN 1/4 z poliwęglanu lub stali (uszczelniające i zabezpieczające przed zanieczyszczeniem), regały transportowe GN na kółkach, wkłady perforowane GN 1/4 do odcedzania oraz pojemniki w innych rozmiarach standardu Gastro Norm (GN 1/2, GN 1/3, GN 1/6) dla elastycznej

---

organizacji przestrzeni roboczej.