

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-gastronomiczny-ze-stali-nierdzewnej-gn-14-150-yg-00284-yato-p-8140.html>

## POJEMNIK GASTRONOMICZNY ZE STALI NIERDZEWNEJ GN 1/4 150 YG-00284 YATO

Cena brutto	<b>24,57 zł</b>
Cena netto	<b>19,98 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-00284</b>
Kod producenta	<b>YG-00284</b>
Kod EAN	<b>5906083861246</b>
Producent	<b>YATO</b>
Materiał	<b>stainless steel 201</b>
Wysokość [mm]	<b>150</b>
Norma gastronomiczna [GN]	<b>1/4</b>
Pojemność [L]	<b>4,5</b>
Grubość ścianki [mm]	<b>0,7</b>

### Opis produktu

#### Pojemnik gastronomiczny GN 1/4 150 mm ze stali nierdzewnej YATO YG-00284

Profesjonalny pojemnik gastronomiczny ze stali nierdzewnej 201 o wymiarach GN 1/4 i głębokości 150 mm, przeznaczony do przechowywania i przygotowywania żywności w warunkach gastronomicznych. Pojemność 4,5 litra zapewnia funkcjonalność w kuchniach restauracyjnych, cateringowych i zakładach żywienia zbiorowego.

Wymiar GN 1/4

Głębokość 150 mm

Pojemność 4,5 litra

Materiał Stal nierdzewna 201

### Charakterystyka pojemnika gastronomicznego GN 1/4

### Standard Gastro Norm PN-EN 631-1:1996

Wymiary pojemnika zgodne z europejską normą gastronomiczną, co gwarantuje kompatybilność z profesjonalnym sprzętem kuchennym, szafami chłodniczymi, piekarnikami konwekcyjno-parowymi oraz wózkami transportowymi wyposażonymi w prowadnice GN.

### Zakres temperaturowy od -40°C do +300°C

Konstrukcja ze stali nierdzewnej umożliwia bezpieczne przechowywanie w chłodniach i zamrażarkach oraz wykorzystanie w procesach termicznych w piecach konwekcyjno-parowych. Uniwersalność temperaturowa eliminuje konieczność przekładania produktów między różnymi naczyniami.

### Wzmocniona konstrukcja z przetłoczeniem obwodowym

Dodatkowe przetłoczenie na obrzeżach pojemnika zwiększa sztywność konstrukcji, chroniąc przed deformacją podczas intensywnego użytkowania. Pozwala również na bezpieczne układanie pojemników w stosy bez ryzyka uszkodzenia.

### Zaokrąglone naroża i gładkie ranty

Ergonomiczne wykończenie eliminuje ostre krawędzie, co minimalizuje ryzyko zranień podczas codziennej pracy. Zaokrąglone naroża ułatwiają dokładne czyszczenie i zapobiegają gromadzeniu się zanieczyszczeń w trudno dostępnych miejscach.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-00284
Wymiar standardowy	GN 1/4 (265 × 162 mm)
Głębokość pojemnika	150 mm
Pojemność robocza	4,5 litra
Materiał wykonania	Stal nierdzewna typu 201
Wykończenie powierzchni	Matowe, gładkie
Zakres temperatur	Od -40°C do +300°C
Norma zgodności	PN-EN 631-1:1996 (Gastro Norm)
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Odporność na kwasy i detergenty	Tak

## Zastosowanie pojemników gastronomicznych GN 1/4

- 
- Przechowywanie składników w chłodniach i zamrażarkach gastronomicznych
  - Przygotowywanie i porcjowanie potraw w kuchniach restauracyjnych
  - Gotowanie sous-vide i procesy termiczne w piecach konwekcyjno-parowych
  - Organizacja linii wydawniczych w zakładach żywienia zbiorowego
  - Transport żywności w systemach cateringowych
  - Prezentacja potraw w liniach bufetowych i sałatkach barach
  - Marynowanie i sezonowanie składników w kontrolowanych warunkach
  - Przechowywanie półproduktów w systemie FIFO (first in, first out)

## Materiał wykonania i właściwości stali nierdzewnej 201

---

Stal nierdzewna typu 201 należy do grupy stali austenitycznych z zawartością chromu i manganu. Charakteryzuje się odpornością na korozję w środowisku gastronomicznym, gdzie pojemniki są narażone na kontakt z kwasami organicznymi zawartymi w żywności, solankami oraz agresywnymi środkami czyszczącymi.

Matowa powierzchnia ogranicza widoczność drobnych zarysowań powstających podczas codziennego użytkowania, co pozwala na dłuższe zachowanie estetycznego wyglądu. Gładkie wykończenie zapobiega przywieraniu resztek żywności i ułatwia proces dezynfekcji.

### **Odporność na detergenty i mycie maszynowe**

Pojemnik zachowuje właściwości po wielokrotnym myciu w zmywarkach przemysłowych w temperaturach do 90°C. Stal 201 wykazuje odporność na zasadowe środki myjące oraz preparaty dezynfekcyjne stosowane w gastronomii. Powierzchnia nie ulega matowieniu ani przebarwieniom po intensywnym szorkowaniu mechanicznym.

## Kompatybilność z systemem Gastro Norm

---

Wymiar GN 1/4 stanowi jedną czwartą standardowego pojemnika gastronomicznego (GN 1/1 o wymiarach 530 × 325 mm). W jednej prowadnicy GN 1/1 mieszczą się cztery pojemniki GN 1/4, co pozwala na efektywne wykorzystanie przestrzeni w chłodniach, piekarnikach i wózkach transportowych.

Głębokość 150 mm klasyfikuje pojemnik jako wariant średnio głęboki, odpowiedni do przechowywania większych ilości składników przy zachowaniu możliwości układania w stosy. Pojemność 4,5 litra wystarcza do porcjowania potraw dla 15-20 osób w zależności od rodzaju dania.

### **Sprawdzanie kompatybilności sprzętu**

Przed zakupem należy zweryfikować, czy posiadany sprzęt gastronomiczny obsługuje standard GN. Wymiary pojemnika GN 1/4 to 265 × 162 mm (zewnętrzne). Prowadnice w szafach chłodniczych i piecach powinny być oznaczone symbolem GN z informacją o maksymalnej głębokości pojemników, które można w nich umieścić.

## Użytkowanie i konserwacja pojemników gastronomicznych

---

Przed pierwszym użyciem pojemnik należy umyć ciepłą wodą z dodatkiem detergentu i dokładnie wypłukać. Po każdym

---

kontakcie z żywnością wymagane jest mycie w temperaturze minimum 60°C lub dezynfekcja zgodnie z procedurami HACCP.

Podczas układania w stopy należy pozostawić przestrzeń umożliwiającą cyrkulację powietrza w chłodniach. Przy przechowywaniu produktów mrożonych pojemniki można układać bezpośrednio na sobie, wykorzystując wzmocnienie z przetłoczenia obwodowego.

Nie należy używać ostrych narzędzi metalowych bezpośrednio na dnie pojemnika, ponieważ mogą one uszkodzić warstwę pasywną stali. Do mieszania i nakładania potraw zaleca się stosowanie łyżek i szpatułek z tworzywa sztucznego lub silikonu.

#### Produkty uzupełniające

Do pojemników gastronomicznych GN 1/4 dostępne są pokrywki z poliwęglanu lub stali nierdzewnej, wkładki perforowane do odciekania oraz ramy transportowe umożliwiające bezpieczne przenoszenie wypełnionych pojemników. Warto rozważyć zakup etykiet lub uchwytów na kartki z datą produkcji zgodnie z wymogami systemu HACCP.