

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-gastronomiczny-ze-stali-nierdzewnej-gn-14-65-yg-00282-yato-p-8230.html>

POJEMNIK GASTRONOMICZNY ZE STALI NIERDZEWNEJ GN 1/4 65 / YG-00282 / YATO

Cena brutto	12,76 zł
Cena netto	10,37 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00282
Kod producenta	YG-00282
Kod EAN	5906083861222
Producent	YATO
Norma gastronomiczna [GN]	1/4
Materiał	stainless steel 201
Wysokość [mm]	65
Pojemność [L]	1,8
Grubość ścianki [mm]	0,7

Opis produktu

Pojemnik gastronomiczny GN 1/4 ze stali nierdzewnej YATO YG-00282

Profesjonalny pojemnik gastronomiczny ze stali nierdzewnej 201 o standardowych wymiarach GN 1/4 i głębokości 65 mm. Produkt zgodny z normą PN-EN 631-1:1996, przeznaczony do profesjonalnego zastosowania w placówkach gastronomicznych i żywienia zbiorowego.

Rozmiar GN 1/4

Głębokość 65 mm

Pojemność 1,8 l

Materiał Stal 201

Charakterystyka pojemnika gastronomicznego GN 1/4

Zakres temperatur pracy od -40°C do +300°C

Pojemnik zachowuje właściwości w warunkach chłodniczych, mroźniczych oraz wysokotemperaturowych. Zakres -40°C do +300°C umożliwia zastosowanie w piekarnictwie, cukiernictwie oraz w piecach konwekcyjno-parowych. Stal nierdzewna 201 nie odkształca się pod wpływem ekstremalnych temperatur.

Konstrukcja wzmocniona przetłoczeniem obwodowym

Dodatkowe przetłoczenie na obwodzie zwiększa sztywność konstrukcji i zabezpiecza przed zagnieceniami podczas intensywnej eksploatacji. Wzmocniona krawędź umożliwia bezpieczne układanie pojemników w stosy bez ryzyka deformacji, co optymalizuje przestrzeń magazynową.

Zaokrąglone naroża i gładkie ranty

Zaokrąglone narożniki eliminują miejsca trudnodostępne podczas mycia, co zapobiega gromadzeniu się bakterii. Gładkie ranty bez ostrych krawędzi minimalizują ryzyko skaleczenia personelu podczas codziennej pracy. Konstrukcja spełnia wymagania sanitarno-epidemiologiczne dla wyposażenia gastronomicznego.

Odporność chemiczna i mechaniczna

Stal nierdzewna 201 wykazuje wysoką odporność na kwasy organiczne występujące w żywności oraz detergenty stosowane w zmywarkach przemysłowych. Powierzchnia wytrzymuje intensywne szorowanie bez zarysowań. Materiał nie reaguje z produktami spożywczymi, zachowując neutralność smakową i zapachową.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00282
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Rozmiar według normy GN	1/4 (265 x 162 mm)
Głębokość	65 mm
Pojemność	1,8 l
Materiał	Stal nierdzewna 201
Wykończenie powierzchni	Matowe, gładkie
Zakres temperatur pracy	-40°C do +300°C
Norma	PN-EN 631-1:1996 (Gastro Norm)
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Możliwość piętrowego składowania	Tak
----------------------------------	-----

Zastosowanie pojemników gastronomicznych GN 1/4

Pojemniki gastronomiczne o wymiarach GN 1/4 znajdują zastosowanie w różnych obszarach profesjonalnej gastronomii:

- Przechowywanie składników w chłodniach i zamrażarkach w temperaturze do -40°C
- Przygotowywanie i serwowanie potraw w restauracjach, hotelach, cateringach
- Gotowanie i pieczenie w piecach konwekcyjno-parowych do 300°C
- Organizacja linii wydawniczych typu self-service w stołówkach
- Przechowywanie produktów w kuchniach centralnych i zakładach żywienia zbiorowego
- Portionowanie i magazynowanie dodatków, sosów, surówek
- Marynowanie mięs i warzyw w warunkach chłodniczych
- Przygotowywanie deserów i wypieków w cukierniach

Standard Gastro Norm – kompatybilność wyposażenia

Czym jest norma GN 1/4?

Gastro Norm to międzynarodowy system standaryzacji wymiarów pojemników i urządzeń gastronomicznych określony normą PN-EN 631-1:1996. Rozmiar GN 1/4 oznacza pojemnik o wymiarach 265 x 162 mm, stanowiący jedną czwartą podstawowego modułu GN 1/1 (530 x 325 mm). Standaryzacja zapewnia pełną kompatybilność z regałami chłodniczymi, piekarnikami, wózkami transportowymi i innymi urządzeniami oznaczonymi symbolem GN.

Pojemnik GN 1/4 o głębokości 65 mm pasuje do:

- Szaf chłodniczych i mroźniczych z prowadnicami GN
- Pieców konwekcyjno-parowych z wkładami GN
- Wózków transportowych i regałów magazynowych GN
- Podgrzewaczy elektrycznych typu bain-marie
- Witryn chłodniczych z pojemnikami GN

Użytkowanie i konserwacja pojemników ze stali nierdzewnej

Zasady mycia i dezynfekcji

Pojemniki ze stali nierdzewnej 201 można myć ręcznie oraz w zmywarkach przemysłowych. Stal wytrzymuje kontakt z detergentami alkalicznymi i chlorowymi stosowanymi w gastronomii. Po umyciu zaleca się osuszenie pojemników ściereczką, co zapobiega powstawaniu osadów wapiennych z wody.

Przechowywanie i układanie

Konstrukcja z przetłoczeniem obwodowym umożliwia stabilne układanie pojemników w stosy bez ryzyka zakleszczenia. Podczas składowania należy upewnić się, że pojemniki są suche, aby uniknąć powstawania plam wodnych. Wzmocniona krawędź zabezpiecza przed odkształceniem nawet przy dużej liczbie pojemników w stosie.

Odporność na uszkodzenia mechaniczne

Stal nierdzewna 201 charakteryzuje się dobrą odpornością na uderzenia i wgniecenia typowe w intensywnej eksploatacji gastronomicznej. Matowa powierzchnia maskuje drobne zarysowania powstające podczas codziennego użytkowania. W przypadku większych uszkodzeń mechanicznych pojemnik należy wycofać z użycia ze względów higienicznych.

Produkty powiązane

Do kompletu z pojemnikami GN 1/4 warto rozważyć pokrywy szczelne ze stali nierdzewnej lub poliwęglanu, które ułatwiają przechowywanie żywności i zapobiegają przesuszaniu produktów. Regały chłodnicze i wózki transportowe przystosowane do standardu GN usprawniają organizację pracy w kuchni profesjonalnej.