

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-gastronomiczny-ze-stali-nierdzewnej-gn-16-100-yg-00291-yato-p-8222.html>

## POJEMNIK GASTRONOMICZNY ZE STALI NIERDZEWNEJ GN 1/6 100 / YG-00291 / YATO

Cena brutto	<b>15,37 zł</b>
Cena netto	<b>12,50 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-00291</b>
Kod producenta	<b>YG-00291</b>
Kod EAN	<b>5906083861314</b>
Producent	<b>YATO</b>
Materiał	<b>stainless steel 201</b>
Wysokość [mm]	<b>100</b>
Norma gastronomiczna [GN]	<b>1/6</b>
Pojemność [L]	<b>1,7</b>
Grubość ścianki [mm]	<b>0,7</b>

### Opis produktu

#### Pojemnik gastronomiczny GN 1/6 100 mm YATO YG-00291

Pojemnik gastronomiczny ze stali nierdzewnej 201 o wymiarach standardu GN 1/6 z głębokością 100 mm i pojemności 1,7 litra. Produkt przeznaczony do profesjonalnego użytku w kuchniach gastronomicznych, cateringowych i zakładach żywienia zbiorowego.

Standard GN 1/6

Głębokość 100 mm

Pojemność 1,7 l

Materiał Stal 201

#### Charakterystyka pojemnika gastronomicznego GN 1/6

### Standard Gastro Norm 1/6

Wymiary zgodne z normą PN-EN 631-1:1996 zapewniają kompatybilność z profesjonalnym sprzętem gastronomicznym — szafami chłodniczymi, piekarnikami konwekcyjno-parowymi, stołami chłodniczymi i wózkami transportowymi. Format 1/6 GN (176 × 162 mm) umożliwia elastyczne zarządzanie przestrzenią w chłodziarkach i na blatach roboczych.

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

Stal nierdzewna 201 zachowuje właściwości w ekstremalnych warunkach — od przechowywania w szokach termicznych i zamrażarkach (-40°C) po wykorzystanie w piekarnikach konwekcyjno-parowych (do 300°C). Możliwość bezpośredniego podgrzewania produktów w tym samym pojemniku, w którym były przechowywane.

### Wzmocniona konstrukcja z przetłoczeniem

Dodatkowe przetłoczenie na obwodzie pojemnika zwiększa sztywność całej konstrukcji i zabezpiecza przed deformacją podczas codziennej eksploatacji. Wzmocnione krawędzie umożliwiają bezpieczne piętrowe składowanie bez ryzyka zagniecenia dolnych warstw.

### Zaokrąglone naroża i gładkie ranty

Brak ostrych krawędzi zapobiega gromadzeniu się resztek żywności i bakterii w trudno dostępnych miejscach. Zaokrąglone naroża ułatwiają mycie ręczne i maszynowe, spełniając wymogi systemów HACCP dotyczące higieny w obiektach gastronomicznych.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-00291
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Standard GN	1/6 (176 × 162 mm)
Głębokość	100 mm
Pojemność	1,7 l
Materiał	Stal nierdzewna 201
Wykończenie powierzchni	Matowe, gładkie
Zakres temperatur	-40°C do +300°C
Norma	PN-EN 631-1:1996
Odporność na mycie	Zmywarka, szorowanie mechaniczne
Możliwość piętrowania	Tak

---

## Zastosowanie pojemników GN 1/6 w gastronomii

---

- Przechowywanie składników w chłodziarkach i szafach chłodniczych
- Zamrażanie i przechowywanie mrożonek w temperaturze do -40°C
- Podgrzewanie potraw w piekarnikach konwekcyjno-parowych
- Organizacja stanowisk sałatkowych i barek śniadaniowych
- Przygotowywanie i przechowywanie dodatków, sosów i dressingów
- Portionowanie i segregacja składników w kuchniach produkcyjnych
- Transport żywności między stanowiskami na wózkach GN
- Prezentacja potraw w systemach bufetowych i liniach rozdawczych

## Materiał wykonania — stal nierdzewna 201

---

Stal nierdzewna typu 201 charakteryzuje się zwiększoną zawartością manganu i azotu, co zapewnia odporność na korozję w środowisku wilgotnym typowym dla kuchni profesjonalnych. Materiał ten wykazuje odporność na działanie kwasów organicznych występujących w żywności (kwas cytrynowy, octowy, mlekowy) oraz detergentów stosowanych w zmywarkach przemysłowych.

Matowa powierzchnia ogranicza widoczność zarysowań i odcisków palców, zachowując estetyczny wygląd nawet przy intensywnym użytkowaniu. Gładka struktura powierzchni zapobiega przywieraniu resztek żywności i ułatwia utrzymanie czystości zgodnie z wymogami sanitarnymi.

### **Kompatybilność z systemem Gastro Norm**

Pojemnik spełnia wymagania normy PN-EN 631-1:1996, co gwarantuje dokładne dopasowanie do urządzeń chłodniczych, grzewczych i transportowych oznaczonych symbolem GN. Przed zakupem warto sprawdzić wymiary wewnętrzne posiadanego sprzętu — standard GN 1/6 zajmuje 1/6 powierzchni podstawowego modułu GN 1/1 (530 × 325 mm).

## Użytkowanie i konserwacja

---

Pojemniki gastronomiczne GN 1/6 można myć w zmywarkach przemysłowych w temperaturze do 90°C. Zaleca się stosowanie detergentów przeznaczonych do stali nierdzewnej, unikając preparatów zawierających chlor w wysokich stężeniach, które mogą powodować przebarwienia.

Matowa powierzchnia stali 201 jest odporna na szorowanie mechaniczne — można używać gąbek ściernych do usuwania przypalonych resztek bez ryzyka uszkodzenia powłoki. Po myciu warto osuszyć pojemniki ściereczką, aby uniknąć powstawania osadów wapiennych z twardej wody.

Możliwość piętrowego składowania pozwala zaoszczędzić przestrzeń w magazynach i chłodniach. Wzmocnione ranty zapobiegają deformacji nawet przy układaniu kilku pojemników jeden na drugim.

### Produkty powiązane

Do kompletu z pojemnikami GN 1/6 warto rozważyć pokrywki gastronomiczne (transparentne lub ze stali), wkłady perforowane do odcędzania, szczypcy gastronomiczne oraz etykiety do oznaczania zawartości zgodnie z systemem FIFO.

