

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-gastronomiczny-ze-stali-nierdzewnej-gn-16-150-yg-00292-yato-p-8187.html>

POJEMNIK GASTRONOMICZNY ZE STALI NIERDZEWNEJ GN 1/6 150 YG-00292 YATO

Cena brutto	19,34 zł
Cena netto	15,72 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00292
Kod producenta	YG-00292
Kod EAN	5906083861321
Producent	YATO
Materiał	stainless steel 201
Wysokość [mm]	150
Norma gastronomiczna [GN]	1/6
Pojemność [L]	2,5
Grubość ścianki [mm]	0,7

Opis produktu

Pojemnik gastronomiczny GN 1/6 150 mm YATO YG-00292

Pojemnik gastronomiczny ze stali nierdzewnej w standardzie GN 1/6 o głębokości 150 mm i pojemności 1,0 litra. Przeznaczony do profesjonalnego użytku w gastronomii, zgodny z normą PN-EN 631-1:1996.

Standard GN 1/6

Głębokość 150 mm

Pojemność 1,0 litra

Materiał Stal 201

Charakterystyka pojemnika gastronomicznego GN 1/6

Standard Gastro Norm

Oznaczenie GN 1/6 to wymiar 176 × 162 mm według normy PN-EN 631-1:1996. Pojemnik pasuje do standardowych regałów chłodniczych, wózków transportowych i pieców konwekcyjno-parowych wyposażonych w prowadnice GN.

Zakres temperatur od -40°C do +300°C

Konstrukcja ze stali nierdzewnej umożliwia przechowywanie żywności w szokach termicznych i zamrażarkach oraz wykorzystanie w piecach konwekcyjnych. Pojemnik zachowuje właściwości w ekstremalnych warunkach termicznych.

Stal nierdzewna typu 201

Stal 201 to stop chromowo-niklowo-manganowy o zwiększonej zawartości manganu. Charakteryzuje się odpornością na korozję, kwasy organiczne i detergenty stosowane w gastronomii. Powierzchnia matowa ułatwia czyszczenie.

Wzmocniona konstrukcja z przetłoczeniem

Dodatkowe przetłoczenie na obwodzie zwiększa sztywność konstrukcji i zabezpiecza przed deformacją podczas intensywnej eksploatacji. Umożliwia bezpieczne piętrowe składowanie bez ryzyka zagniecenia.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00292
Standard Gastro Norm	GN 1/6
Wymiary wewnętrzne	176 × 162 mm
Głębokość	150 mm
Pojemność	1,0 l
Materiał	Stal nierdzewna 201
Wykończenie powierzchni	Matowe, gładkie
Zakres temperatur	-40°C do +300°C
Norma zgodności	PN-EN 631-1:1996
Naroża	Zaokrąglone
Ranty	Gładkie, wzmocnione
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie w profesjonalnej gastronomii

-
- Przechowywanie składników w chłodniach i zamrażarkach gastronomicznych
 - Przygotowanie i porcjowanie potraw w kuchniach restauracyjnych
 - Transport żywności między stanowiskami pracy na wózkach GN
 - Gotowanie i pieczenie w piecach konwekcyjno-parowych
 - Organizacja stanowisk sałatkowych i bufetów
 - Przechowywanie marynowanych produktów i sosów
 - Szybkie mrożenie porcji w szokach termicznych
 - System HACCP w zakładach żywienia zbiorowego

Kompatybilność z wyposażeniem gastronomicznym

Pojemnik GN 1/6 o głębokości 150 mm współpracuje z urządzeniami wyposażonymi w prowadnice lub półki w standardzie Gastro Norm. Przed zakupem należy sprawdzić maksymalną głębokość pojemników akceptowaną przez urządzenie – niektóre piece konwekcyjne i chłodziarki mają ograniczenia co do wysokości pojemników.

Użytkowanie i konserwacja

Pojemnik ze stali 201 można myć w zmywarkach przemysłowych przy użyciu standardowych detergentów gastronomicznych. Materiał jest odporny na intensywne szorowanie, co umożliwia usuwanie przypalonych pozostałości. Zaokrąglone naroża eliminują trudnodostępne miejsca, w których mogłyby gromadzić się bakterie.

Podczas pierwszego użycia należy umyć pojemnik w gorącej wodzie z detergentem i dokładnie wypłukać. Stal nierdzewna nie wchodzi w reakcje z kwasami organicznymi zawartymi w żywności, co zapewnia neutralność smakową przechowywanych produktów.

Konstrukcja z przetłoczeniem na obwodzie pozwala na bezpieczne piętrowanie pojemników bez ryzyka zaklinowania. Gładkie ranty ułatwiają wyjmowanie pojemników z prowadnic i zapobiegają uszkodzeniom rąk personelu podczas intensywnej pracy.

Produkty powiązane

Do pojemników GN 1/6 dostępne są pokrywy szczelne i perforowane, wkłady perforowane do gotowania na parze oraz termometry do kontroli temperatury żywności. System Gastro Norm obejmuje pojemniki w 13 standardowych rozmiarach – od GN 2/1 po GN 1/9 – w różnych głębokościach od 20 mm do 200 mm.