

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-gastronomiczny-ze-stali-nierdzewnej-gn-16-65-yg-00290-yato-p-8135.html>



POJEMNIK GASTRONOMICZNY ZE STALI NIERDZEWNEJ GN 1/6 65 YG-00290 YATO

Cena brutto	10,85 zł
Cena netto	8,82 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00290
Kod producenta	YG-00290
Kod EAN	5906083861307
Producent	YATO
Materiał	stainless steel 201
Wysokość [mm]	65
Norma gastronomiczna [GN]	1/6
Pojemność [L]	1,0
Grubość ścianki [mm]	0,7

Opis produktu

Pojemnik gastronomiczny GN 1/6 65 mm YATO YG-00290

Pojemnik gastronomiczny ze stali nierdzewnej 201 w formacie GN 1/6 o wysokości 65 mm i pojemności 1,0 litra. Spełnia normę PN-EN 631-1:1996 dla standardu Gastro Norm, zapewniając pełną kompatybilność z profesjonalnym wyposażeniem kuchni.

Format GN 1/6 (176 × 162 mm)

Wysokość 65 mm

Pojemność 1,0 litra

Zakres temperatur -40°C do +300°C

Charakterystyka techniczna pojemnika GN 1/6

Standard Gastro Norm 1/6

Format 1/6 GN (176 × 162 mm) stanowi jedną szóstą podstawowego modułu GN 1/1. Zgodność z normą PN-EN 631-1:1996 gwarantuje dopasowanie do regałów chłodniczych, wózków transportowych, pieców konwekcyjno-parowych i innych urządzeń gastronomicznych z siatką GN.

Stal nierdzewna 201

Stal austenityczna typu 201 charakteryzuje się zwiększoną zawartością manganu i azotu. Zapewnia odporność na korozję w środowisku spożywczym, wytrzymałość mechaniczną oraz łatwość utrzymania czystości. Matowa powierzchnia ogranicza widoczność zarysowań eksploatacyjnych.

Szeroki zakres temperatur pracy

Pojemnik pracuje w temperaturach od -40°C (zamrażarki szokowe, przechowywanie mrozonek) do +300°C (piece konwekcyjno-parowe, regeneracja potraw). Umożliwia przechodzenie bezpośrednio z chłodziarki do pieca bez konieczności przeładunku.

Wzmocniona konstrukcja z przetłoczeniem

Przetłoczenie na obwodzie pojemnika zwiększa sztywność ścianek, zabezpiecza przed deformacją podczas transportu i umożliwia stabilne układanie pojemników jeden na drugim. Zaokrąglone naroża ułatwiają mycie i eliminują miejsca gromadzenia się zabrudzeń.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00290
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Format Gastro Norm	GN 1/6
Wymiary zewnętrzne	176 × 162 mm
Wysokość	65 mm
Pojemność	1,0 litra
Materiał	Stal nierdzewna typu 201
Wykończenie powierzchni	Matowe, gładkie
Zakres temperatur pracy	-40°C do +300°C
Norma zgodności	PN-EN 631-1:1996
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Możliwość piętrowego składowania	Tak

Zastosowanie w gastronomii

- Przechowywanie składników w chłodziarce lub zamrażarce
- Przygotowanie i porcjowanie składników (mise en place)
- Gotowanie i podgrzewanie w piecach konwekcyjno-parowych
- Regeneracja potraw w systemie cook&chill
- Prezentacja potraw na linii wydawniczej (salad bar, bufet)
- Transport żywności między stanowiskami pracy
- Magazynowanie małych porcji produktów sypkich
- Organizacja składników w wózkach GN

Jak sprawdzić kompatybilność z wyposażeniem kuchni

Pojemniki GN 1/6 pasują do urządzeń oznaczonych jako kompatybilne z systemem Gastro Norm. Sprawdź dokumentację techniczną pieców, chłodziarek, wózków transportowych i regałów – jeśli obsługują format GN 1/1, pomieszczą 6 pojemników GN 1/6. Wymiar wewnętrzny komory lub półki powinien wynosić minimum 530 × 325 mm dla pełnego modułu GN 1/1.

Użytkowanie i konserwacja pojemników gastronomicznych

Przed pierwszym użyciem należy umyć pojemnik w gorącej wodzie z detergentem i wypłukać. Pojemniki ze stali 201 można myć w zmywarkach gastronomicznych w temperaturze do 85°C z użyciem profesjonalnych detergentów alkalicznych.

Stal nierdzewna 201 wykazuje odporność na kwasy organiczne występujące w żywności oraz na detergenty stosowane w gastronomii. Powierzchnię można szorować gąbką ścierną bez ryzyka uszkodzenia struktury materiału. Po umyciu warto osuszyć pojemniki ściereczką, aby uniknąć powstawania zacieków z wody.

Przy układaniu pojemników w piętro należy zachować ostrożność – przetłoczenie stabilizuje konstrukcję, ale nadmierne obciążenie może prowadzić do deformacji cieńszych ścianek. Podczas pracy w wysokich temperaturach w piecu konwekcyjno-parowym używać rękawic termicznych – metalowe ścianki nagrzewają się.

Czym różni się stal 201 od popularnej stali 304

Stal 201 zawiera więcej manganu i azotu, mniej niklu niż stal 304. Charakteryzuje się nieco niższą odpornością na korozję w agresywnych środowiskach (np. przy długotrwałym kontakcie z solanką), ale w standardowych warunkach gastronomicznych różnice są minimalne. Stal 201 stanowi ekonomiczną alternatywę przy zachowaniu wymaganych parametrów użytkowych dla pojemników GN.

Produkty powiązane z pojemnikami GN 1/6

Do kompletu warto rozważyć pokrywki GN 1/6 (pełne lub z wycięciem na łyżkę), wkłady perforowane do odcedzania, wózki transportowe z prowadnicami GN oraz regały chłodnicze z podziałką pod format 1/6. Dla większych potrzeb dostępne są pojemniki w innych formatach: GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3, GN 1/4, GN 1/9 oraz w różnych wysokościach (40 mm, 100 mm, 150 mm, 200 mm).

