

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-gastronomiczny-ze-stali-nierdzewnej-gn-19-100-yg-00296-yato-p-8151.html>

POJEMNIK GASTRONOMICZNY ZE STALI NIERDZEWNEJ GN 1/9 100 YG-00296 YATO

Cena brutto	12,09 zł
Cena netto	9,83 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00296
Kod producenta	YG-00296
Kod EAN	5906083861376
Producent	YATO
Materiał	stainless steel 201
Wysokość [mm]	100
Norma gastronomiczna [GN]	1/9
Pojemność [L]	1
Grubość ścianki [mm]	0,7

Opis produktu

Pojemnik gastronomiczny GN 1/9 100 mm YATO YG-00296

Pojemnik gastronomiczny ze stali nierdzewnej 201 o wymiarach zgodnych z normą Gastro Norm. Pojemność robocza 1,0 litra przy głębokości 100 mm umożliwia przechowywanie i przygotowywanie porcji żywności w profesjonalnych kuchniach.

Wymiar GN 1/9

Głębokość 100 mm

Pojemność 1,0 l

Zakres temperatur -40°C do +300°C

Charakterystyka pojemnika gastronomicznego GN 1/9

Normalizacja Gastro Norm

Wymiary zgodne z PN-EN 631-1:1996 zapewniają kompatybilność z profesjonalnym wyposażeniem kuchni – stojakami, wózkami, szafami chłodniczymi i piekarnikami konwekcyjno-parowymi. Format GN 1/9 odpowiada 1/9 powierzchni podstawowego pojemnika 530×325 mm.

Stal nierdzewna 201

Materiał charakteryzuje się odpornością na korozję, kwasy organiczne i detergenty stosowane w gastronomii. Matowa powierzchnia ogranicza widoczność zarysowań powstających podczas codziennej eksploatacji.

Wzmocniona konstrukcja

Przetłoczenie na obwodzie pojemnika zwiększa sztywność ścianek, zapobiega deformacjom podczas przenoszenia i umożliwia stabilne piętrowanie wielu pojemników bez ryzyka zagniecenia.

Bezpieczeństwo użytkowania

Zaokrąglone narożniki eliminują ostre krawędzie, ułatwiają czyszczenie i redukują ryzyko uszkodzeń podczas mycia. Gładkie ranty zapobiegają gromadzeniu się resztek żywności w trudno dostępnych miejscach.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00296
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Wymiar GN	1/9 (176 × 108 mm)
Głębokość	100 mm
Pojemność	1,0 l
Materiał	Stal nierdzewna 201
Wykończenie powierzchni	Matowe, gładkie
Zakres temperatur	-40°C do +300°C
Norma	PN-EN 631-1:1996
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie pojemników GN 1/9

-
- Przechowywanie składników w chłodziarce lub mroźni
 - Przygotowywanie i porcjowanie sosów, dressingów
 - Organizacja stanowisk mise en place w kuchni profesjonalnej
 - Podgrzewanie potraw w piecu konwekcyjno-parowym
 - Ekspozycja składników w liniach sałatkowych i barach
 - Przechowywanie dodatków, przypraw w małych porcjach
 - Porcjowanie i składowanie deserów
 - Transport składników między stanowiskami pracy

Użytkowanie i konserwacja

Mycie i dezynfekcja

Pojemnik nadaje się do mycia w zmywarkach gastronomicznych w temperaturze do 90°C. Stal 201 wykazuje odporność na detergenty alkaliczne i kwasowe stosowane w profesjonalnych zmywarkach przelotowych. Powierzchnia wytrzymuje intensywne szorowanie bez utraty właściwości.

Praca w niskich temperaturach

Odporność do -40°C umożliwia przechowywanie w szokach chłodniczych i mroźniach. Materiał nie traci właściwości mechanicznych przy nagłych zmianach temperatury, co jest istotne przy szybkim schładzaniu gotowych potraw zgodnie z zasadami HACCP.

Praca w wysokich temperaturach

Maksymalna temperatura 300°C pozwala na wykorzystanie w piekach konwekcyjno-parowych do pieczenia, zapiekania i regeneracji potraw. Przy pracy powyżej 250°C zaleca się używanie rękawic termicznych ze względu na przewodność cieplną stali.

Kompatybilność z wyposażeniem

Format GN 1/9 pasuje do większości stojaków, wózków i szaf chłodniczych dostosowanych do normy Gastro Norm. Przed zakupem warto sprawdzić, czy wyposażenie obsługuje pojemniki o głębokości 100 mm – niektóre modele prowadnic są ograniczone do głębokości 65 mm.

Produkty powiązane

Do kompletu warto rozważyć pokrywki GN 1/9, stojakami transportowymi na pojemniki gastronomiczne oraz pojemniki w innych formatach GN (1/2, 1/3, 1/4) do budowy modularnego systemu przechowywania w kuchni profesjonalnej.

