

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-gastronomiczny-ze-stali-nierdzewnej-gn-19-65-yg-00295-yato-p-8160.html>



POJEMNIK GASTRONOMICZNY ZE STALI NIERDZEWNEJ GN 1/9 65 YG-00295 YATO

Cena brutto	8,86 zł
Cena netto	7,20 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00295
Kod producenta	YG-00295
Kod EAN	5906083861369
Producent	YATO
Materiał	stainless steel 201
Wysokość [mm]	65
Norma gastronomiczna [GN]	1/9
Pojemność [L]	0,6
Grubość ścianki [mm]	0,7

Opis produktu

Pojemnik gastronomiczny GN 1/9 65 mm YATO YG-00295

Pojemnik gastronomiczny ze stali nierdzewnej w formacie GN 1/9 o głębokości 65 mm i pojemności 0,6 litra. Produkt przeznaczony do profesjonalnego użytku w kuchniach przemysłowych, gastronomii zbiorowej oraz obiektach cateringowych, zgodny ze standardem Gastro Norm PN-EN 631-1:1996.

Format GN 1/9

Głębokość 65 mm

Pojemność 0,6 l

Materiał Stal nierdzewna 201

Charakterystyka pojemnika gastronomicznego GN 1/9

Standard Gastro Norm

Format GN 1/9 oznacza wymiary 176 x 108 mm, co stanowi jedną dziewiątą standardowego pojemnika GN 1/1. Standaryzacja według PN-EN 631-1:1996 gwarantuje kompatybilność z profesjonalnym sprzętem gastronomicznym: wózkami, regałami chłodniczymi, piekarnikami konwekcyjno-parowymi oraz blatami roboczymi z wycięciami GN.

Stal nierdzewna typu 201

Materiał charakteryzuje się zwiększoną odpornością na korozję w środowisku kuchennym, odporność na kwasy organiczne występujące w żywności oraz detergenty stosowane w zmywarkach przemysłowych. Matowa powierzchnia ogranicza widoczność zarysowań powstających podczas codziennej eksploatacji.

Zakres temperatur od -40°C do +300°C

Pojemnik zachowuje właściwości mechaniczne zarówno w warunkach kriogenicznych (zamrażarki szokowe, komory mroźnicze) jak i w wysokich temperaturach pieców konwekcyjno-parowych. Możliwość bezpośredniego przeniesienia z chłodni do pieca bez ryzyka deformacji materiału.

Wzmocniona konstrukcja z przetłoczeniem

Przetłoczenie na obwodzie pojemnika zwiększa sztywność konstrukcji, zabezpiecza przed zagnieceniami brzegów podczas układania w stosy oraz umożliwia stabilne piętrowanie bez ryzyka zakleszczenia. Zaokrąglone narożniki ułatwiają czyszczenie i eliminują miejsca gromadzenia się zanieczyszczeń.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00295
Format Gastro Norm	GN 1/9
Wymiary nominalne	176 x 108 mm
Głębokość	65 mm
Pojemność	0,6 l
Materiał	Stal nierdzewna typu 201
Wykończenie powierzchni	Matowe
Zakres temperatur	od -40°C do +300°C
Norma	PN-EN 631-1:1996
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
-----------	-------------------------------------

Zastosowanie pojemników GN 1/9

- Przechowywanie i ekspozycja dodatków, sosów, dipów w liniach cateringowych
- Organizacja stanowisk mise en place w kuchniach restauracyjnych
- Porcjowanie i przechowywanie składników w lodówkach stołowych GN
- Przygotowywanie i podawanie małych porcji w barach sałatkowych
- Magazynowanie przypraw, marynat i komponentów w systemach chłodniczych
- Transport żywności między stanowiskami pracy w kuchni przemysłowej
- Przechowywanie próbek żywności zgodnie z wymogami HACCP
- Gotowanie sous-vide w niskich temperaturach

Użytkowanie i konserwacja

Kompatybilność z wyposażeniem

Przed zakupem należy sprawdzić, czy sprzęt gastronomiczny obsługuje format GN 1/9. Niektóre urządzenia pracują wyłącznie z pełnymi formatami GN 1/1, GN 1/2 lub GN 1/3. Pojemnik GN 1/9 wymaga odpowiednich prowadnic lub ramek dystansowych w piekarnikach i wózkach.

Mycie i dezynfekcja

Pojemnik można myć w zmywarkach przemysłowych w temperaturze do 90°C. Stal typu 201 jest odporna na detergenty alkaliczne i chlorowe stosowane w gastronomii. Po myciu zaleca się osuszenie, aby uniknąć powstawania osadów wapiennych. Intensywne szorowanie szczotkami nie uszkadza powierzchni.

Przechowywanie i piętrowanie

Przetłoczenie obwodowe umożliwia stabilne układanie pojemników w stosy bez ryzyka zakleszczenia. Przy piętrowaniu należy upewnić się, że pojemniki są czyste i suche. Maksymalna wysokość stosu zależy od warunków przechowywania – w chłodni nie należy przekraczać 8-10 pojemników ze względu na obciążenie dolnych warstw.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia kuchni profesjonalnej warto rozważyć pojemniki w innych formatach GN (1/1, 1/2, 1/3, 1/4, 1/6) oraz o różnych głębokościach. Uzupełnieniem są pokrywy hermetyczne GN, wkłady perforowane do gotowania na parze oraz ramki dystansowe do pieców konwekcyjno-parowych.

