

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-gastronomiczny-ze-stali-nierdzewnej-gn-23-100-yg-00303-yato-p-8224.html>

POJEMNIK GASTRONOMICZNY ZE STALI NIERDZEWNEJ GN 2/3 100 / YG-00303 / YATO

Cena brutto	31,24 zł
Cena netto	25,40 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00303
Kod producenta	YG-00303
Kod EAN	5906083861536
Producent	YATO
Materiał	stainless steel 201
Wysokość [mm]	100
Norma gastronomiczna [GN]	2/3
Pojemność [L]	6,9
Grubość ścianki [mm]	0,7

Opis produktu

Pojemnik gastronomiczny GN 2/3 100 mm YATO YG-00303

Pojemnik gastronomiczny ze stali nierdzewnej 201 w standardzie GN 2/3, przeznaczony do profesjonalnego wykorzystania w kuchniach zbiorowego żywienia, gastronomii oraz cateringu. Konstrukcja zgodna z normą PN-EN 631-1:1996 zapewnia kompatybilność z urządzeniami gastronomicznymi stosującymi system Gastro Norm.

Wymiar GN 2/3

Wysokość 100 mm

Pojemność 6,9 l

Materiał Stal 201

Charakterystyka pojemnika gastronomicznego GN 2/3

Standard Gastro Norm 2/3

Wymiar GN 2/3 (325 × 354 mm) to jeden z podstawowych formatów w systemie modułowym gastronomii. Pojemnik pasuje do szaf chłodniczych, podgrzewaczy, pieców konwekcyjno-parowych oraz stołów przygotowawczych z wycięciami GN. Standaryzacja według PN-EN 631-1:1996 gwarantuje uniwersalność zastosowania.

Szeroki zakres temperatur eksploatacji

Pojemnik pracuje w zakresie od -40°C do +300°C, co umożliwia przechowywanie mrozonek, chłodzenie produktów oraz bezpośrednie wykorzystanie w piekarnictwie i technologii gotowania parowo-konwekcyjnego. Odporność termiczna eliminuje konieczność przekładania produktów między różnymi naczyniami.

Stal nierdzewna 201 o matowej powierzchni

Stal typu 201 zawiera mangan zamiast części niklu, co zapewnia odporność na korozję przy niższym koszcie niż stal 304. Matowa powierzchnia minimalizuje widoczność zarysowań i odcisków palców. Materiał spełnia wymagania kontaktu z żywnością i zachowuje właściwości w warunkach intensywnej eksploatacji.

Wzmocniona konstrukcja z zaokrąglonymi narożami

Przetłoczenie obwodowe zwiększa sztywność ścianek i umożliwia bezpieczne piętrowanie pojemników bez ryzyka deformacji. Zaokrąglone naroża i gładkie ranty ułatwiają czyszczenie, eliminują miejsca gromadzenia się bakterii i zmniejszają ryzyko uszkodzeń podczas mycia mechanicznego.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00303
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Wymiar GN	2/3
Wysokość	100 mm
Pojemność	6,9 l
Materiał	Stal nierdzewna typu 201
Wykończenie powierzchni	Matowe
Zakres temperatur	od -40°C do +300°C
Norma	PN-EN 631-1:1996 (Gastro Norm)
Odporność	Kwasy organiczne, detergenty, uszkodzenia mechaniczne

Możliwość mycia w zmywarce	Tak
----------------------------	-----

Zastosowanie pojemników gastronomicznych GN

- Przechowywanie produktów w chłodniach i zamrażarkach przemysłowych
- Przygotowywanie i komponowanie potraw w kuchniach restauracyjnych
- Gotowanie w piekarnikach konwekcyjno-parowych (combi steamers)
- Transport żywności w systemach cateringowych
- Prezentacja potraw w liniach wydawniczych i bufetach
- Przechowywanie półproduktów w kuchniach zakładowych
- Marynowanie i solenie produktów w gastronomii
- Organizacja stanowisk przygotowawczych według systemu HACCP

Użytkowanie i konserwacja pojemników ze stali 201

Czyszczenie i dezynfekcja

Pojemnik można myć w zmywarkach przemysłowych w temperaturze do 85°C. Stal 201 jest odporna na detergenty alkaliczne i kwasowe stosowane w gastronomii. Po myciu zaleca się osuszenie, aby uniknąć osadów wapiennych w twardej wodzie. Powierzchnia matowa maskuje drobne rysy powstałe podczas intensywnego szorowania.

Kompatybilność z wyposażeniem kuchni

Przed zakupem należy sprawdzić, czy urządzenia w kuchni są przystosowane do systemu GN. Wymiar 2/3 zajmuje dwie trzecie standardowego pojemnika GN 1/1 (530 × 325 mm). Pojemniki GN 2/3 można łączyć z innymi formatami (np. 1/3, 1/6) w ramach jednej szafy lub pieca, co pozwala na elastyczne zarządzanie przestrzenią.

Piętrowanie i składowanie

Przetłoczenie obwodowe umożliwia stabilne układanie pojemników jeden na drugim bez ryzyka zakleszczenia. Przy składowaniu należy unikać nadmiernego obciążenia dolnych pojemników. Puste pojemniki można piętrować w stosy do 10 sztuk, co oszczędza miejsce w magazynie.

Produkty powiązane

Do kompletu warto rozważyć pokrywy GN 2/3 (perforowane lub pełne), wkłady perforowane do gotowania na parze oraz regały i wózki transportowe dostosowane do pojemników Gastro Norm. W ofercie dostępne są również pojemniki GN 2/3 o innych wysokościach (40 mm, 65 mm, 150 mm, 200 mm) dla zróżnicowanych potrzeb porcjowania.

