

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-gastronomiczny-ze-stali-nierdzewnej-gn-23-150-yg-00304-yato-p-8232.html>

## POJEMNIK GASTRONOMICZNY ZE STALI NIERDZEWNEJ GN 2/3 150 / YG-00304 / YATO

Cena brutto	<b>42,83 zł</b>
Cena netto	<b>34,82 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-00304</b>
Kod producenta	<b>YG-00304</b>
Kod EAN	<b>5906083861543</b>
Producent	<b>YATO</b>
Pojemność [L]	<b>13</b>
Grubość ścianki [mm]	<b>0,7</b>
Materiał	<b>stainless steel 201</b>
Wysokość [mm]	<b>150</b>
Norma gastronomiczna [GN]	<b>2/3</b>

### Opis produktu

#### Pojemnik gastronomiczny GN 2/3 150 mm YATO YG-00304

Pojemnik gastronomiczny ze stali nierdzewnej 201 w standardzie Gastro Norm 2/3, przeznaczony do profesjonalnego użytku w gastronomii zbiorowej. Konstrukcja przystosowana do pracy w zakresie temperatur od -40°C do +300°C, z wzmocnionym obrzeżem zapobiegającym deformacjom.

Standard GN 2/3

Wysokość 150 mm

Pojemność 13,0 l

Materiał Stal 201

### Charakterystyka pojemnika gastronomicznego GN 2/3

### Standard Gastro Norm 2/3

Wymiary zgodne z normą PN-EN 631-1:1996 zapewniają kompatybilność z profesjonalnym wyposażeniem kuchni – stojakami, wózkami, chłodziarkami i piecami konwekcyjno-parowymi. Format 2/3 GN stanowi uniwersalne rozwiązanie dla średnich porcji żywności.

### Stal nierdzewna typu 201

Stal austenityczna 201 charakteryzuje się odpornością na korozję, działanie kwasów organicznych i detergentów stosowanych w gastronomii. Matowa powierzchnia ogranicza widoczność zarysowań podczas intensywnej eksploatacji i mycia w zmywarkach przemysłowych.

### Zakres temperatur -40°C do +300°C

Pojemnik zachowuje właściwości mechaniczne w warunkach głębokiego mrożenia oraz w temperaturach pieców konwekcyjno-parowych. Umożliwia przechowywanie żywności w chłodziarach, zamrażarkach oraz bezpośrednie zastosowanie w procesach termicznych.

### Wzmocniona konstrukcja z przetłoczeniem

Przetłoczenie obwodowe zwiększa sztywność konstrukcji i zapobiega deformacjom podczas wielokrotnego układania pojemników w stosy. Zaokrąglone naroża i gładkie ranty eliminują miejsca trudnodostępne przy myciu i ograniczają ryzyko uszkodzeń mechanicznych.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-00304
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Standard	GN 2/3 (Gastro Norm)
Wysokość	150 mm
Pojemność	13,0 l
Materiał	Stal nierdzewna typu 201
Wykończenie powierzchni	Matowe
Zakres temperatur	-40°C do +300°C
Norma zgodności	PN-EN 631-1:1996
Wzmocnienie konstrukcji	Przetłoczenie obwodowe

---

Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Możliwość piętrowania	Tak

## Zastosowanie pojemników GN 2/3 w gastronomii

---

- Przechowywanie żywności w chłodniach i zamrażarkach gastronomicznych
- Przygotowywanie i marynowanie składników w kuchniach restauracyjnych
- Gotowanie i pieczenie w piecach konwekcyjno-parowych
- Transportowanie potraw w systemach cateringu
- Prezentacja potraw w liniach wydawniczych i na bufetach
- Organizacja stanowisk pracy w kuchniach zbiorowego żywienia
- Przechowywanie składników w systemach HACCP
- Zastosowanie w technologii cook & chill

## Użytkowanie i konserwacja pojemników gastronomicznych

---

### **Mycie i dezynfekcja**

Pojemnik można myć ręcznie oraz w zmywarkach przemysłowych. Stal 201 jest odporna na detergenty alkaliczne i kwasowe stosowane w gastronomii. Po myciu zaleca się osuszenie, aby zapobiec powstawaniu osadów wapiennych w twardej wodzie.

### **Przechowywanie i piętrowanie**

Przetłoczenie obwodowe umożliwia stabilne układanie pojemników w stosy bez ryzyka zakleszczenia. Podczas piętrowania warto zachować odstępy lub stosować pokrywy, aby zapewnić cyrkulację powietrza przy przechowywaniu żywności.

### **Kompatybilność z wyposażeniem**

Standard GN 2/3 pasuje do regałów, wózków transportowych, chłodziarek gastronomicznych i pieców konwekcyjno-parowych oznaczonych zgodnie z normą Gastro Norm. Przed zakupem warto zweryfikować wymiary wewnętrzne urządzeń, szczególnie przy pojemnikach o większej wysokości.

### **Produkty powiązane**

Do pojemników gastronomicznych GN 2/3 dostępne są pokrywy szczelne i perforowane, wkłady perforowane do gotowania na parze, wózki transportowe GN oraz regały chłodnicze w standardzie Gastro Norm.

