

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-gastronomiczny-ze-stali-nierdzewnej-gn-23-65-yg-00302-yato-p-8217.html>

POJEMNIK GASTRONOMICZNY ZE STALI NIERDZEWNEJ GN 2/3 65 / YG-00302 / YATO

Cena brutto	24,38 zł
Cena netto	19,82 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00302
Kod producenta	YG-00302
Kod EAN	5906083861529
Producent	YATO
Materiał	stainless steel 201
Wysokość [mm]	65
Norma gastronomiczna [GN]	2/3
Pojemność [L]	6,5
Grubość ścianki [mm]	0,7

Opis produktu

Pojemnik gastronomiczny GN 2/3 65 mm ze stali nierdzewnej YATO YG-00302

Profesjonalny pojemnik gastronomiczny ze stali nierdzewnej 201 w standardzie Gastro Norm, przeznaczony do przechowywania i przygotowywania żywności w warunkach gastronomicznych. Konstrukcja z wzmocnionym obrzeżem zapewnia trwałość podczas intensywnej eksploatacji w kuchniach profesjonalnych.

Rozmiar GN GN 2/3

Wysokość 65 mm

Materiał Stal nierdzewna 201

Zakres temperatur -40°C do +300°C

Charakterystyka pojemnika gastronomicznego GN 2/3

Standard Gastro Norm GN 2/3

Wymiary zgodne z normą PN-EN 631-1:1996 gwarantują kompatybilność z profesjonalnym wyposażeniem gastronomicznym — wózkami, regałami chłodniczymi, piekarnikami konwekcyjno-parowymi i stołami roboczymi. Rozmiar GN 2/3 (325 x 354 mm) stanowi uniwersalny format w kuchniach zbiorowego żywienia.

Stal nierdzewna typu 201

Materiał odporny na korozję, kwasy organiczne i detergenty stosowane w gastronomii. Matowa, gładka powierzchnia ogranicza przywieranie resztek żywności i ułatwia utrzymanie higieny. Stal 201 charakteryzuje się dobrym stosunkiem wytrzymałości do ceny przy zachowaniu parametrów wymaganych w profesjonalnych kuchniach.

Szeroki zakres temperatur eksploatacji

Pojemnik zachowuje właściwości w temperaturach od -40°C (zamrażarki szokowe, przechowywanie mrożonek) do +300°C (piece konwekcyjno-parowe, regeneracja potraw). Uniwersalność temperaturowa eliminuje potrzebę stosowania oddzielnych pojemników do różnych procesów technologicznych.

Wzmocniona konstrukcja z przetłoczeniem

Dodatkowe przetłoczenie na obwodzie zwiększa sztywność konstrukcji i zabezpiecza przed deformacją podczas codziennego użytkowania. Zaokrąglone narożniki i gładkie ranty ułatwiają czyszczenie i eliminują miejsca gromadzenia się zanieczyszczeń, spełniając wymogi sanitarne HACCP.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00302
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Rozmiar według normy GN	GN 2/3
Wymiary zewnętrzne	325 x 354 mm
Wysokość	65 mm
Materiał	Stal nierdzewna typu 201
Wykończenie powierzchni	Matowe, gładkie
Minimalna temperatura pracy	-40°C
Maksymalna temperatura pracy	+300°C
Norma zgodności	PN-EN 631-1:1996 (Gastro Norm)

Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Możliwość piętrowego składowania	Tak

Zastosowanie pojemników gastronomicznych GN

- Przechowywanie składników i gotowych potraw w chłodniach i zamrażarkach
- Przygotowywanie i porcjowanie żywności na stanowiskach roboczych
- Gotowanie i podgrzewanie w piecach konwekcyjno-parowych
- Prezentacja potraw w liniach dystrybucyjnych i na stołach buffetowych
- Transport żywności między stanowiskami pracy na wózkach GN
- Regeneracja mrożonych i schłodzonych potraw w systemie cook-chill
- Marynowanie i przygotowywanie składników w kontrolowanych warunkach
- Organizacja pracy w kuchniach cateringowych i zakładach żywienia zbiorowego

Użytkowanie i konserwacja pojemników ze stali nierdzewnej

Mycie i dezynfekcja

Pojemnik można myć w zmywarkach gastronomicznych w temperaturze do 90°C. Odporność na detergenty pozwala na stosowanie profesjonalnych środków myjących i dezynfekujących. Po myciu zaleca się osuszenie, aby uniknąć powstawania osadów wapiennych na matowej powierzchni.

Przechowywanie i składowanie

Wzmocnione obrzeże umożliwi bezpieczne piętrowe układanie pojemników bez ryzyka deformacji. Podczas składowania należy zachować odstępy umożliwiające cyrkulację powietrza, co zapobiega gromadzeniu się wilgoci między pojemnikami.

Kompatybilność z wyposażeniem

Przed zakupem warto sprawdzić wymiary wewnętrzne urządzeń — niektóre piece i szafy chłodnicze mają specyficzne tolerancje dla pojemników GN. Standard GN 2/3 zajmuje dwie trzecie powierzchni standardowego pojemnika GN 1/1, co pozwala na elastyczne planowanie przestrzeni roboczej.

Produkty powiązane w systemie Gastro Norm

Do pojemników GN 2/3 dostępne są pokrywy szczelne i perforowane, wkłady perforowane do gotowania na parze oraz ruszty. System GN obejmuje pojemniki w różnych głębokościach (od 20 mm do 200 mm) i formatach (od GN 1/9 do GN 1/1), co umożliwia budowę spójnego systemu organizacji pracy w kuchni profesjonalnej.

