

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-gastronomiczny-ze-stali-nierdzewnej-gn-ss-13-100-yg-00273-yato-p-8199.html>



## POJEMNIK GASTRONOMICZNY ZE STALI NIERDZEWNEJ GN SS 1/3 100 YG-00273 YATO

Cena brutto	<b>20,22 zł</b>
Cena netto	<b>16,44 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-00273</b>
Kod producenta	<b>YG-00273</b>
Kod EAN	<b>5906083861130</b>
Producent	<b>YATO</b>
Materiał	<b>stainless steel 201</b>
Wysokość [mm]	<b>100</b>
Norma gastronomiczna [GN]	<b>1/3</b>
Pojemność [L]	<b>4</b>
Grubość ścianki [mm]	<b>0,7</b>

### Opis produktu

#### Pojemnik gastronomiczny GN 1/3 100 mm ze stali nierdzewnej YATO YG-00273

Profesjonalny pojemnik gastronomiczny ze stali nierdzewnej 201 o pojemności 4 litry, zgodny ze standardem Gastro Norm PN-EN 631-1:1996. Przeznaczony do przechowywania i przygotowywania żywności w placówkach gastronomicznych, kuchniach przemysłowych oraz obiektach żywienia zbiorowego.

Rozmiar GN 1/3

Wysokość 100 mm

Pojemność 4,0 l

Materiał Stal nierdzewna 201

### Charakterystyka pojemnika gastronomicznego GN 1/3

### Standard Gastro Norm 1/3

Rozmiar 1/3 GN (176 x 325 mm) umożliwia kompatybilność z profesjonalnym sprzętem gastronomicznym: szafami chłodniczymi, piekarnikami konwekcyjno-parowymi, bainmarie oraz witrynami chłodniczymi. System modułowy pozwala na elastyczne planowanie przestrzeni roboczej.

### Zakres temperatur od -40°C do +300°C

Stal nierdzewna 201 zachowuje właściwości w ekstremalnych temperaturach. Pojemnik nadaje się do przechowywania mrożonek, schładzania potraw, gotowania sous-vide oraz pieczenia w piecach konwekcyjno-parowych bez konieczności przekładania produktów.

### Wzmocniona konstrukcja z przetłoczeniem

Przetłoczenie na obwodzie zwiększa sztywność konstrukcji i zabezpiecza przed deformacją podczas intensywnej eksploatacji. Umożliwia bezpieczne piętrowe składowanie pojemników bez ryzyka zagniecenia ścianek lub uszkodzenia brzegów.

### Zaokrąglone naroża i gładkie ranty

Konstrukcja bez ostrych krawędzi minimalizuje ryzyko kontuzji personelu kuchennego. Zaokrąglone naroża ułatwiają dokładne mycie i eliminują miejsca trudnodostępne, w których mogłyby gromadzić się bakterie lub resztki żywności.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-00273
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Rozmiar Gastro Norm	GN 1/3 (176 x 325 mm)
Wysokość	100 mm
Pojemność	4,0 l
Materiał	Stal nierdzewna 201
Wykończenie powierzchni	Matowe, gładkie
Zakres temperatur	Od -40°C do +300°C
Standard	PN-EN 631-1:1996
Kompatybilność ze zmywarką	Tak
Możliwość piętrowania	Tak

## Zastosowanie w gastronomii profesjonalnej

- 
- Przechowywanie świeżych produktów w szafach chłodniczych i mroźniach
  - Przygotowywanie i marynowanie składników w kuchniach restauracyjnych
  - Gotowanie sous-vide w niskich temperaturach
  - Pieczenie i podgrzewanie w piecach konwekcyjno-parowych
  - Prezentacja potraw w liniach bufetowych i bainmarie
  - Przechowywanie półproduktów w kuchniach produkcyjnych
  - Organizacja stanowisk przygotowawczych metodą mise en place
  - Transport żywności między działami kuchni

## Stal nierdzewna 201 w zastosowaniach gastronomicznych

---

Stal nierdzewna typu 201 należy do grupy stali austenitycznych chromowo-niklowo-manganowych. Charakteryzuje się odpornością na korozję w środowisku wilgotnym oraz w kontakcie z żywnością. Zawartość manganu zapewnia stabilność struktury w szerokim zakresie temperatur.

Matowa powierzchnia stali 201 ogranicza widoczność zarysowań powstających podczas codziennej eksploatacji. Gładkie wykończenie bez mikropor zapobiega wchłanianiu zapachów i ułatwia utrzymanie standardów sanitarnych wymaganych w obiektach gastronomicznych.

### **Odporność chemiczna**

Pojemnik wykazuje odporność na kwasy organiczne występujące w żywności (octowy, cytrynowy, mlekowy) oraz na detergenty stosowane w zmywarkach przemysłowych. Można go czyścić metodami mechanicznymi bez ryzyka uszkodzenia powierzchni.

## Użytkowanie i konserwacja pojemników GN

---

Pojemniki gastronomiczne ze stali nierdzewnej wymagają regularnego mycia po każdym użyciu. Można je czyścić ręcznie w zlewozmywakach trójkomorowych lub w zmywarkach tunelowych i kapturowych przy temperaturze do 90°C.

Przed pierwszym użyciem należy umyć pojemnik ciepłą wodą z detergentem i dokładnie spłukać. Nie zaleca się pozostawiania w pojemniku przez dłuższy czas produktów o wysokiej zawartości soli lub kwasów bez przykrycia.

Piętrowe składowanie pojemników powinno odbywać się na suchych i czystych powierzchniach. Przetłoczenie na obwodzie zapewnia stabilność stosu i cyrkulację powietrza między pojemnikami. Przy przechowywaniu żywności należy stosować pokrywy GN 1/3 lub folię spożywczą.

### **Sprawdzanie kompatybilności z wyposażeniem**

Przed zakupem należy zweryfikować, czy sprzęt gastronomiczny posiada prowadnice lub półki dostosowane do pojemników GN 1/3. Większość profesjonalnych urządzeń chłodniczych i pieców konwekcyjno-parowych obsługuje ten standard, jednak warto sprawdzić wymiary wewnętrzne komór roboczych.

Produkty powiązane

---

Do kompletu warto rozważyć: pokrywy GN 1/3 ze stali nierdzewnej lub poliwęglanu, pojemniki GN 1/3 w innych wysokościach (40 mm, 65 mm, 150 mm, 200 mm), wkłady perforowane GN 1/3 do odcedzania, regały magazynowe na pojemniki gastronomiczne, etykiety do znakowania zawartości.