

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/ociekacz-do-gn-11-pc-yg-00460-yato-p-15332.html>

## OCIEKACZ DO GN 1/1 PC YG-00460 YATO



Cena brutto	<b>24,11 zł</b>
Cena netto	<b>19,60 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-00460</b>
Kod producenta	<b>YG-00460</b>
Kod EAN	<b>5906083004537</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Ociekacz do pojemnika GN 1/1 PC YATO YG-00460

Ociekacz do pojemników gastronomicznych GN 1/1 wykonany z poliwęglanu PC, przeznaczony do profesjonalnego wykorzystania w gastronomii. Umożliwia oddzielenie produktów spożywczych od nadmiaru wody, co wydłuża ich świeżość podczas przechowywania.

Norma gastronomiczna GN 1/1

Materiał Poliwęglan PC

Zakres temperatur -40°C do +99°C

Wymiary 530 × 325 mm

### Charakterystyka ociekacza gastronomicznego

#### Poliwęglan PC – wytrzymałość mechaniczna

Materiał PC charakteryzuje się wysoką odpornością na uderzenia i pęknięcia. W warunkach intensywnej eksploatacji gastronomicznej zapewnia długą żywotność produktu, minimalizując ryzyko uszkodzeń podczas codziennego użytkowania i mycia.

### Szeroki zakres temperatur użytkowania

Ociekacz funkcjonuje w zakresie od -40°C do +99°C, co umożliwia przechowywanie zarówno mrożonych produktów, jak i gorących potraw. Nie nadaje się jednak do stosowania w barmach ani piecach konwekcyjno-parowych, gdzie temperatura przekracza wskazane wartości.

### Gładka powierzchnia ułatwiająca czyszczenie

Struktura poliwęglanu nie wchłania zapachów ani smaków, co pozwala na przechowywanie różnych produktów bez ryzyka przeniesienia aromatów. Ociekacz można myć w zmywarce gastronomicznej, co skraca czas przygotowania do ponownego użycia.

### Kompatybilność z pojemnikami YATO

Produkt dopasowany do pojemników GN 1/1 marki YATO: YG-00390, YG-00391, YG-00392, YG-00393. Wymiary 530 x 325 mm zapewniają precyzyjne osadzenie w pojemniku, co stabilizuje konstrukcję podczas transportu i przechowywania.

## Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-00460
Producent	YATO
Norma gastronomiczna	GN 1/1
Materiał wykonania	Poliwęglan (PC)
Długość	530 mm
Szerokość	325 mm
Minimalna temperatura pracy	-40°C
Maksymalna temperatura pracy	+99°C
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Kompatybilność	Pojemniki YATO YG-00390, YG-00391, YG-00392, YG-00393

## Zastosowanie w gastronomii profesjonalnej

- Przechowywanie umytych warzyw i owoców w chłodniach gastronomicznych
- Odciekanie mięs po rozmrożeniu lub marynowaniu
- Składowanie ryb i owoców morza z oddzieleniem od wody
- Przechowywanie serów i wędlin w warunkach chłodniczych
- Tymczasowe składowanie gorących składników po blanszowaniu
- Organizacja linii przygotowawczych w kuchniach restauracyjnych
- Przechowywanie produktów w barach, kantynach i cateringach
- Zastosowanie w magazynach żywności w obiektach żywienia zbiorowego

---

## Użytkowanie i konserwacja

---

### Czyszczenie i higiena

Ociekacz można myć ręcznie w ciepłej wodzie z detergentem lub w zmywarce gastronomicznej. Gładka powierzchnia poliwęglanu nie zatrzymuje zabrudzeń, co ułatwia utrzymanie standardów sanitarnych. Zaokrąglone naroża i gładkie ranty eliminują trudno dostępne miejsca, w których mogłyby gromadzić się bakterie.

### Ograniczenia temperaturowe

Mimo odporności na temperatury do +99°C, ociekacz nie jest przeznaczony do bezpośredniego kontaktu z wysokimi temperaturami w bębenkach czy piecach konwekcyjno-parowych. Stosowanie go w takich warunkach może prowadzić do deformacji materiału i utraty właściwości użytkowych.

### Sprawdzanie kompatybilności

Przed zakupem należy upewnić się, że wymiary ociekacza (530 × 325 mm) odpowiadają wymiarom posiadanego pojemnika GN 1/1. Produkt zaprojektowano z myślą o pojemnikach YATO serii YG-00390-YG-00393, ale może pasować również do innych pojemników GN 1/1 o standardowych wymiarach.

### Produkty powiązane

Do kompletu zaleca się pojemniki gastronomiczne GN 1/1 YATO: YG-00390, YG-00391, YG-00392, YG-00393 oraz pokrywy do pojemników GN, które razem z ociekaczem tworzą funkcjonalny system przechowywania żywności w warunkach profesjonalnych.