

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/ociekacz-do-gn-12-pc-yg-00461-yato-p-15333.html>

OCIEKACZ DO GN 1/2 PC YG-00461 YATO



Cena brutto	8,49 zł
Cena netto	6,90 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00461
Kod producenta	YG-00461
Kod EAN	5906083004599
Producent	YATO

Opis produktu

Ociekacz do pojemnika GN 1/2 PC YATO YG-00461

Ociekacz z poliwęglanu PC do pojemników gastronomicznych GN 1/2, zaprojektowany do separacji produktów od wody i kondensatu. Kompatybilny z pojemnikami YATO serii YG-00400-YG-00403, umożliwia wydłużenie świeżości przechowywanych produktów poprzez oddzielenie ich od wilgoci gromadzącej się na dnie pojemnika.

Norma GN 1/2

Materiał Poliwęglan PC

Wymiary 325 × 265 mm

Zakres temperatur -40°C do +99°C

Charakterystyka ociekacza gastronomicznego GN 1/2

Poliwęglan PC o zwiększonej wytrzymałości

Materiał PC charakteryzuje się odpornością na uderzenia i pęknięcia mechaniczne, przewyższającą inne tworzywa stosowane w gastronomii. Zapewnia długotrwałą eksploatację w warunkach profesjonalnych przy intensywnym użytkowaniu w kuchniach restauracyjnych i zakładach żywienia zbiorowego.

Zakres temperaturowy od -40°C do +99°C

Ociekacz zachowuje właściwości mechaniczne w chłodniach, zamrażarkach oraz przy przechowywaniu gorących potraw. Nie nadaje się do stosowania w barmach ani piecach konwekcyjno-parowych, gdzie temperatura przekracza 99°C.

Gładka powierzchnia ułatwiająca mycie

Struktura poliwęglanu PC nie wchłania zapachów ani smaków, umożliwiając ponowne wykorzystanie po umyciu do różnych produktów. Powierzchnia nie tworzy mikropor, w których mogłyby gromadzić się bakterie. Ociekacz można myć w zmywarkach gastronomicznych.

Kompatybilność z pojemnikami YATO

Wymiary 325 × 265 mm odpowiadają standardowi GN 1/2 i są dopasowane do pojemników YATO o numerach katalogowych YG-00400, YG-00401, YG-00402 oraz YG-00403. Zaokrąglone narożniki zapewniają dopasowanie do kształtu pojemników.

Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-00461
Producent	YATO
Norma gastronomiczna	GN 1/2
Materiał	Poliwęglan PC
Długość	325 mm
Szerokość	265 mm
Minimalna temperatura pracy	-40°C
Maksymalna temperatura pracy	+99°C
Kompatybilność	Pojemniki YATO YG-00400 / YG-00401 / YG-00402 / YG-00403
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie w gastronomii

- Przechowywanie umytych warzyw i owoców w chłodniach gastronomicznych
- Odciekanie marynowanych produktów mięsnych i rybnych
- Separacja wilgoci od serów i wędlin w liniach sałatkowych
- Przechowywanie rozmrażanych produktów z kontrolą odpływu wody
- Organizacja stacji przygotowawczych w kuchniach restauracyjnych
- Magazynowanie produktów w zakładach cateringowych
- Przechowywanie gotowych potraw w temperaturze do 99°C

-
- Zastosowanie w barach, stołówkach i punktach gastronomicznych

Użytkowanie i konserwacja

Czyszczenie i higiena

Ociekacz można myć ręcznie lub w zmywarkach gastronomicznych. Gładka powierzchnia poliwęglanu PC nie wymaga szczotkowania – wystarczy standardowe mycie detergentem. Materiał nie wchłania zapachów, co pozwala na przemienne stosowanie do różnych grup produktów spożywczych bez ryzyka przeniesienia zapachu.

Ograniczenia temperaturowe

Ociekacz nie jest przeznaczony do stosowania w barmach, podgrzewaczach z bezpośrednim źródłem ciepła ani w piecach konwekcyjno-parowych. Maksymalna temperatura użytkowania wynosi 99°C. Przekroczenie tej wartości może prowadzić do deformacji materiału.

Sprawdzanie kompatybilności

Przed zakupem należy zweryfikować, czy posiadane pojemniki gastronomiczne odpowiadają normie GN 1/2 i są kompatybilne z ociekaczem YATO YG-00461. Producent gwarantuje dopasowanie do pojemników YATO serii YG-00400, YG-00401, YG-00402 oraz YG-00403.

Produkty powiązane

Do kompletu z ociekaczem warto rozważyć pojemniki gastronomiczne YATO GN 1/2 (YG-00400, YG-00401, YG-00402, YG-00403) oraz pokrywy do pojemników GN, które umożliwiają hermetyczne przechowywanie produktów z kontrolą wilgoci.