

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/ociekacz-do-gn-13-pc-yg-00462-yato-p-15334.html>

## OCIEKACZ DO GN 1/3 PC YG-00462 YATO



Cena brutto	<b>6,28 zł</b>
Cena netto	<b>5,11 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-00462</b>
Kod producenta	<b>YG-00462</b>
Kod EAN	<b>5906083004650</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Ociekacz do pojemników GN 1/3 PC YATO YG-00462

Ociekacz z poliwęglanu PC dedykowany do pojemników gastronomicznych GN 1/3. Zapewnia odprowadzanie wilgoci z produktów spożywczych, wydłużając ich świeżość podczas przechowywania w warunkach chłodniczych i mroźniczych.

Norma GN 1/3 (325×176 mm)

Materiał Poliwęglan PC

Zakres temperatur -40°C do +99°C

Model YG-00462

### Charakterystyka ociekacza gastronomicznego GN 1/3

#### **Poliwęglan PC o zwiększonej wytrzymałości**

Materiał PC charakteryzuje się odpornością na uderzenia i pęknięcia, co zapewnia długotrwałe użytkowanie w intensywnej eksploatacji gastronomicznej. Wytrzymuje codzienne mycie i kontakt z żywnością o różnych temperaturach.

### Funkcja odizolowania produktów od wilgoci

Perforowana konstrukcja umożliwia swobodny odpływ wody na dno pojemnika GN. Produkty spożywcze nie mają kontaktu z ociekającą wilgocią, co zapobiega ich rozmiękaniu i utracie właściwości organoleptycznych.

### Szeroki zakres temperatur pracy

Ociekacz pracuje w temperaturach od -40°C (chłodnie, zamrażarki) do +99°C (przechowywanie gorących potraw). Nie nadaje się do bezpośredniego podgrzewania w bębenkach czy piecach konwekcyjno-parowych.

### Gładka powierzchnia bez absorpcji zapachów

Nieporzysta struktura poliwęglanu nie wchłania zapachów ani smaków, co umożliwia przemienne przechowywanie różnych produktów. Gładkie wykończenie ułatwia mycie ręczne i maszynowe w zmywarkach gastronomicznych.

## Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-00462
Producent	YATO
Norma gastronomiczna	GN 1/3
Wymiary zewnętrzne	325 × 176 mm (długość × szerokość)
Materiał wykonania	Poliwęglan PC
Zakres temperatur pracy	od -40°C do +99°C
Kompatybilność	Pojemniki YATO: YG-00410, YG-00411, YG-00412, YG-00413
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

## Zastosowanie w gastronomii

- Przechowywanie warzyw i owoców w chłodniach gastronomicznych
- Ociekanie umytych produktów przed dalszą obróbką kulinarną
- Przechowywanie serów, wędlin i innych produktów wymagających odprowadzenia wilgoci
- Przygotowanie mis en place w kuchniach restauracyjnych
- Składowanie rozmrażanych produktów w kontrolowanych warunkach
- Organizacja stanowisk pracy w kuchniach zakładów żywienia zbiorowego
- Tymczasowe przechowywanie gorących składników po obróbce termicznej

## Użytkowanie i konserwacja

### Zgodność z pojemnikami GN

---

Ociekacz YG-00462 współpracuje wyłącznie z pojemnikami YATO o normie GN 1/3. Przed zakupem należy sprawdzić, czy posiadane pojemniki odpowiadają modelom: YG-00410, YG-00411, YG-00412 lub YG-00413. Stosowanie w innych pojemnikach może skutkować nieprawidłowym dopasowaniem.

### **Ograniczenia temperaturowe**

Mimo odporności na temperatury do +99°C, ociekacz nie może być umieszczany bezpośrednio w źródłach ciepła. Nie stosować w beczkach z podgrzewaniem, piecach konwekcyjno-parowych ani na płytach grzewczych. Służy wyłącznie do przechowywania produktów, nie do ich podgrzewania.

Mycie należy przeprowadzać w zmywarkach gastronomicznych w temperaturze do 85°C lub ręcznie z użyciem detergentów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Zaokrąglone narożniki i gładkie ranty zapobiegają gromadzeniu się zanieczyszczeń i ułatwiają utrzymanie standardów HACCP.

### **Produkty powiązane**

Ociekacz YG-00462 stanowi element systemu pojemników gastronomicznych YATO. Do kompletu zaleca się pojemniki GN 1/3 w różnych głębokościach (YG-00410, YG-00411, YG-00412, YG-00413) oraz pokrywki zabezpieczające przed zanieczyszczeniem podczas przechowywania.