

Dane aktualne na dzień: 19-06-2026 11:54

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/ociekacz-do-gn-14-pc-yg-00463-yato-p-15335.html>

OCIEKACZ DO GN 1/4 PC YG-00463 YATO



Cena brutto	4,53 zł
Cena netto	3,68 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00463
Kod producenta	YG-00463
Kod EAN	5906083004704
Producent	YATO

Opis produktu

Ociekacz do pojemnika GN 1/4 YATO YG-00463

Ociekacz gastronomiczny wykonany z poliwęglanu PC, kompatybilny z pojemnikami GN 1/4. Zapewnia odprowadzanie wilgoci z przechowywanych produktów, przedłużając ich świeżość w warunkach chłodniczych i magazynowych.

Norma GN 1/4

Materiał Poliwęglan PC

Zakres temperatur -40°C do +99°C

Wymiary 265 × 162 mm

Charakterystyka ociekacza gastronomicznego GN 1/4

Kompatybilność z pojemnikami GN 1/4

Ociekacz pasuje do pojemników gastronomicznych YATO o wymiarach 265 × 162 mm (modele YG-00419, YG-00420, YG-00421). Wymiary zgodne z normą GN 1/4 gwarantują stabilne osadzenie wewnątrz pojemnika bez przesuwania się.

Poliwęglan PC - odporność mechaniczna i termiczna

Materiał PC charakteryzuje się wytrzymałością na uderzenia i zarysowania, co jest istotne w warunkach intensywnej pracy kuchni.

Wytrzymuje temperatury od -40°C (komory mroźnicze) do +99°C (gorące potrawy), nie nadając się jednak do bemałów czy pieców konwekcyjno-parowych.

Funkcja odwadniania produktów

Konstrukcja z otworami umożliwia sływ wody na dno pojemnika GN, izolując produkty od wilgoci. Mechanizm ten zapobiega rozmiękaniu i przedwczesnemu psuciu się warzyw, owoców, mięs czy serów przechowywanych w chłodni.

Łatwość utrzymania czystości

Gładka powierzchnia poliwęglanu nie wchłania zapachów ani smaków, co pozwala na wielokrotne użycie do różnych produktów po umyciu. Materiał można myć w zmywarce gastronomicznej, co skraca czas obsługi i zapewnia higienę.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00463
Marka	YATO
Norma gastronomiczna	GN 1/4
Wymiary (dł. x szer.)	265 x 162 mm
Materiał	Poliwęglan (PC)
Zakres temperatur	-40°C do +99°C
Kompatybilność	Pojemniki YATO YG-00419, YG-00420, YG-00421
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie w gastronomii i przechowywaniu żywności

- Przechowywanie warzyw i owoców w chłodniach – odprowadzanie kondensatu
- Magazynowanie mięs i wędlin – izolacja od soku mięsnego
- Przechowywanie serów i produktów mlecznych
- Odwadnianie umytych warzyw przed dalszą obróbką
- Przechowywanie gotowych potraw w temperaturze do +99°C
- Zastosowanie w kuchniach restauracyjnych, barach, cateringach
- Wykorzystanie w placówkach żywienia zbiorowego (stołówki, szpitale)
- Magazynowanie produktów w komorach chłodniczych i mroźniczych

Jak sprawdzić kompatybilność z pojemnikiem GN?

Ociekacz GN 1/4 pasuje do pojemników o wymiarach wewnętrznych 265 x 162 mm. Przed zakupem należy zmierzyć pojemnik lub sprawdzić jego oznaczenie normowe – GN 1/4 to standardowy wymiar w systemie Gastronorm, stosowany w profesjonalnym wyposażeniu kuchni.

Użytkowanie i konserwacja ociekacza PC

Ociekacz z poliwęglanu należy myć ciepłą wodą z detergentem lub umieszczać w zmywarce gastronomicznej. Materiał nie wchłania zapachów, co pozwala na przechowywanie różnych produktów po uprzednim umyciu. Zaokrąglone naroża i gładkie ranty ułatwiają czyszczenie i eliminują trudno dostępne miejsca gromadzenia zabrudzeń.

Ociekacz można stosować w szerokim zakresie temperatur: od -40°C w mroźniach do $+99^{\circ}\text{C}$ przy przechowywaniu gorących potraw. Nie należy jednak używać go w beamarach (urządzeniach z podgrzewaniem wodnym) ani piecach konwekcyjno-parowych, gdzie temperatura i para mogą przekroczyć parametry wytrzymałości materiału.

Produkty powiązane

Ociekacz YG-00463 współpracuje z pojemnikami gastronomicznymi YATO GN 1/4: YG-00419, YG-00420, YG-00421. Do kompletu warto rozważyć pokrywki szczelne do pojemników GN oraz regały chłodnicze z prowadnicami pod pojemniki normowe.

...