

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/ociekacz-do-gn-16-pc-yg-00464-yato-p-15336.html>



## OCIEKACZ DO GN 1/6 PC YG-00464 YATO

Cena brutto	<b>3,91 zł</b>
Cena netto	<b>3,18 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-00464</b>
Kod producenta	<b>YG-00464</b>
Kod EAN	<b>5906083004759</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Ociekacz do pojemnika GN 1/6 YATO YG-00464

Ociekacz gastronomiczny z poliwęglanu PC dedykowany do pojemników GN 1/6. Zapewnia odpływ nadmiaru wilgoci, przedłużając świeżość przechowywanych produktów w warunkach chłodniczych i gastronomicznych.

Norma GN 1/6

Materiał Poliwęglan PC

Zakres temperatur -40°C do +99°C

Wymiary 176 × 162 mm

### Charakterystyka ociekacza GN 1/6

#### Kompatybilność z pojemnikami YATO

Ociekacz przeznaczony do współpracy z pojemnikami gastronomicznymi YATO w normie GN 1/6: YG-00425, YG-00426, YG-00427. Wymiary 176 × 162 mm zapewniają precyzyjne dopasowanie bez ryzyka przesunięcia podczas użytkowania.

#### Poliwęglan PC o wysokiej wytrzymałości

Materiał PC charakteryzuje się odpornością na pęknięcia i zarysowania, co ma znaczenie w intensywnej eksploatacji gastronomicznej.

Wytrzymuje uderzenia i codzienne użytkowanie bez utraty właściwości mechanicznych.

### Szeroki zakres temperatur pracy

Ociekacz funkcjonuje w zakresie od -40°C do +99°C, co pozwala na przechowywanie zarówno mrożonych produktów, jak i ciepłych potraw po ugotowaniu. Nie nadaje się do bemałów ani pieców konwekcyjno-parowych ze względu na ograniczenia materiału.

### Gładka powierzchnia bez absorpcji zapachów

Powierzchnia poliwęglanu nie wchłania zapachów ani smaków, co umożliwia przechowywanie różnych produktów po podstawowym umyciu. Gładkie wykończenie ułatwia czyszczenie ręczne i maszynowe w zmywarce gastronomicznej.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-00464
Marka	YATO
Norma gastronomiczna	GN 1/6
Materiał	Poliwęglan (PC)
Długość	176 mm
Szerokość	162 mm
Zakres temperatur	-40°C do +99°C
Kompatybilność	Pojemniki YATO YG-00425, YG-00426, YG-00427
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

## Zastosowanie w gastronomii i żywieniu zbiorowym

- Przechowywanie umytych warzyw i owoców w chłodniach gastronomicznych
- Odciekanie sera mozzarella, fety i innych produktów w zalewie
- Przechowywanie mrożonych produktów w temperaturze do -40°C
- Składowanie owoców morza po rozmrożeniu przed obróbką kulinarną
- Przygotowanie składników sałatek z oddzieleniem nadmiaru wilgoci
- Tymczasowe przechowywanie ciepłych potraw po gotowaniu (do 99°C)
- Odciekanie marynowanych produktów przed grillowaniem lub smażeniem
- Przechowywanie produktów delikatesowych w punktach sprzedaży

### Zasada działania ociekacza GN

Ociekacz umieszczony na dnie pojemnika GN tworzy przestrzeń, przez którą woda i inne płyny spływają poniżej poziomu przechowywanych produktów. Zapobiega to moczeniu składników i rozwojowi bakterii w wilgotnym środowisku, co wydłuża świeżość produktów o kilka godzin w porównaniu do przechowywania bez ociekacza.

---

## Użytkowanie i konserwacja

---

Przed pierwszym użyciem należy umyć ociekacz w ciepłej wodzie z detergentem lub w zmywarce w temperaturze do 85°C. Po każdym użyciu zaleca się usunięcie resztek produktów i spłukanie pod bieżącą wodą.

Poliwęglan PC zachowuje przezroczystość przez długi czas, ale może matowieć po intensywnym myciu środkami ściernymi. Zaleca się stosowanie płynnych detergentów i miękkich gąbek. Nie należy używać ociekacza w piekarnikach, bębenkach ani urządzeniach przekraczających 99°C, ponieważ materiał może ulec deformacji.

Zaokrąglone narożniki ułatwiają czyszczenie trudno dostępnych miejsc i eliminują ostre krawędzie, co zwiększa bezpieczeństwo podczas mycia i montażu. Gładkie ranty zapobiegają gromadzeniu się bakterii w szczelinach.

### Produkty powiązane

Do kompletu z ociekaczem zaleca się pojemniki gastronomiczne YATO w normie GN 1/6: YG-00425 (poliwęglan, przezroczysty), YG-00426 (poliwęglan z pokrywą) oraz YG-00427 (wersja o zwiększonej głębokości). Wszystkie pojemniki współpracują z tym samym ociekaczem dzięki standaryzacji wymiarów GN.

...