

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	3,91 zł
Cena netto	3,18 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-00464
Kod producenta	YG-00464
Kod EAN	5906083004759
Producent	YATO

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 $+99^{\circ}\text{C}$, co pozwala na przechowywanie zarówno mrożonych produktów, jak i ciepłych potraw po ugotowaniu. Nie nadaje się do beamarów 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 $+99^{\circ}\text{C}$
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, bismarach 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.

...