

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-perforowany-gn-11-200-yg-00345-yato-p-15645.html>

POJEMNIK PERFOROWANY GN 1/1 200 YG-00345 YATO

Cena brutto	77,64 zł
Cena netto	63,12 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-00345
Kod producenta	YG-00345
Kod EAN	5906083861703
Producent	YATO

Opis produktu

Pojemnik perforowany GN 1/1 200 mm YATO YG-00345

Profesjonalny pojemnik gastronomiczny ze stali nierdzewnej 201 o wymiarach standardu Gastro Norm 1/1. Perforowane dno umożliwia odciekanie płynów oraz cyrkulację pary w piecach konwekcyjno-parowych. Przeznaczony do intensywnej eksploatacji w kuchniach profesjonalnych, cateringach i zakładach żywienia zbiorowego.

Standard GN 1/1 (530×325 mm)

Wysokość 200 mm

Pojemność 26 litrów

Materiał Stal 201

Charakterystyka pojemnika perforowanego GN 1/1

Standard Gastro Norm 1/1

Wymiary 530×325 mm zgodnie z normą PN-EN 631-1:1996 zapewniają kompatybilność z profesjonalnym sprzętem gastronomicznym: piekarnikami konwekcyjnymi, wózkami transportowymi, szafami chłodniczymi oraz stojakami magazynowymi. Pozwala to na uniwersalne zastosowanie w każdej profesjonalnej kuchni.

Perforowane dno

Otwory w dnie pojemnika umożliwiają swobodny przepływ pary w piecach konwekcyjno-parowych, co zapewnia równomierne gotowanie produktów. Perforacja służy również do odciekania płynów podczas przechowywania, rozmrażania lub mycia produktów spożywczych.

Zakres temperatur od -40°C do +300°C

Pojemnik zachowuje właściwości mechaniczne w szokach termicznych i ekstremalnych warunkach: od przechowywania w mroźniach przemysłowych po użycie w wysokotemperaturowych piecach konwekcyjnych. Odporność termiczna eliminuje konieczność przekładania produktów między pojemnikami.

Wzmocniona konstrukcja ze stali 201

Grubość ścianki 0,7 mm oraz dodatkowe przetłoczenie obwodowe zwiększają sztywność pojemnika i zabezpieczają przed deformacją podczas codziennej eksploatacji. Zaokrąglone naroża oraz gładkie ranty ułatwiają czyszczenie i eliminują miejsca gromadzenia się zabrudzeń.

Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-00345
Producent	YATO
Wymiar Gastro Norm	GN 1/1
Długość	530 mm
Szerokość	325 mm
Wysokość	200 mm
Pojemność	26 litrów
Materiał	Stal nierdzewna 201
Grubość ścianki	0,7 mm
Typ dna	Perforowane
Zakres temperatur	-40°C do +300°C
Norma	PN-EN 631-1:1996
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie pojemników perforowanych GN

- Gotowanie na parze w piecach konwekcyjno-parowych
- Blanszowanie warzyw z możliwością odciekania

-
- Rozmrażanie produktów mrożonych z odprowadzaniem wody
 - Przechowywanie produktów wymagających cyrkulacji powietrza
 - Mycie i osuszanie owoców, warzyw oraz innych składników
 - Odcedzanie produktów po gotowaniu lub marynowaniu
 - Pieczenie produktów wymagających odprowadzania tłuszczu
 - Transport produktów między stacjami roboczymi w kuchni

Użytkowanie i konserwacja

Kompatybilność z wyposażeniem

Przed zakupem należy sprawdzić, czy wymiary pojemnika GN 1/1 (530×325 mm) są zgodne z wymiarami prowadnic w piecu, szafie chłodniczej lub wózku transportowym. Standard GN 1/1 jest najpowszechniejszy w gastronomii profesjonalnej, ale wysokość 200 mm może wymagać odpowiedniego rozstawu prowadnic.

Mycie i dezynfekcja

Pojemnik można myć w zmywarkach przemysłowych w temperaturze do 90°C. Stal 201 wykazuje odporność na detergenty alkaliczne i kwasowe stosowane w gastronomii. Po myciu zaleca się osuszenie pojemnika w celu zapobiegania powstawaniu osadów wodnych. Perforacja ułatwia spływ wody i skraca czas suszenia.

Składowanie pionowe

Przetłoczenie obwodowe umożliwia stabilne układanie pojemników jeden na drugim bez ryzyka zakleszczenia. Przy składowaniu należy pozostawić minimalny odstęp między pojemnikami, aby ułatwić ich rozdzielanie. Perforowane dno zapewnia wentylację przy składowaniu pustych pojemników.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia kuchni profesjonalnej warto rozważyć: pokrywy GN 1/1 zabezpieczające produkty podczas przechowywania, pojemniki GN 1/1 pełne do przechowywania płynów oraz wózki transportowe GN umożliwiające przemieszczanie wielu pojemników jednocześnie.