

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-perforowany-ze-stali-nierdzewnej-gn-11-100-yg-00343-yato-p-8213.html>

## POJEMNIK PERFOROWANY ZE STALI NIERDZEWNEJ GN 1/1 100 / YG-00343 / YATO

Cena brutto	<b>45,53 zł</b>
Cena netto	<b>37,02 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-00343</b>
Kod producenta	<b>YG-00343</b>
Kod EAN	<b>5906083861680</b>
Producent	<b>YATO</b>
Norma gastronomiczna [GN]	<b>1/1</b>
Grubość ścianki [mm]	<b>0,7</b>
Wysokość [mm]	<b>100</b>
Pojemność [L]	<b>13,5</b>
Materiał	<b>stainless steel 201</b>

### Opis produktu

#### Pojemnik perforowany GN 1/1 100 mm ze stali nierdzewnej YATO YG-00343

Pojemnik gastronomiczny w standardzie GN 1/1 z perforacją, wykonany ze stali nierdzewnej typu 201. Przeznaczony do profesjonalnego wykorzystania w gastronomii, cateringach oraz kuchniach zbiorowego żywienia. Kompatybilny z piekami konwekcyjno-parowymi oraz systemami chłodniczymi.

Standard GN GN 1/1

Wysokość 100 mm

Pojemność 13,5 l

Materiał Stal nierdzewna 201

### Charakterystyka pojemnika perforowanego GN 1/1

### Perforacja - efektywne odwadnianie i obieg pary

Otworowanie ścian i dna umożliwia swobodny odpływ płynów oraz przepływ pary wodnej podczas gotowania parowego. Rozwiązanie stosowane przy obróbce termicznej warzyw, rozmrażaniu produktów oraz odcedzaniu składników.

### Standard GN 1/1 - uniwersalna kompatybilność

Wymiary zgodne z normą PN-EN 631-1:1996 zapewniają dopasowanie do regałów chłodniczych, wózków transportowych, pieców konwekcyjno-parowych oraz innych urządzeń gastronomicznych stosujących system Gastro Norm.

### Stal nierdzewna 201 - odporność chemiczna

Materiał wykazuje podwyższoną odporność na kwasy organiczne występujące w żywności oraz detergenty stosowane w profesjonalnych zmywarkach. Powierzchnia matowa ogranicza widoczność zarysowań powstałych podczas eksploatacji.

### Wzmocniona konstrukcja z przetłoczeniem

Dodatkowe przetłoczenie na obwodzie pojemnika zwiększa sztywność ścian, zabezpieczając przed deformacją podczas transportu i piętrowego składowania. Zaokrąglone naroża ułatwiają czyszczenie i eliminują ostre krawędzie.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-00343
Producent	YATO
Standard GN	GN 1/1 (530 × 325 mm)
Wysokość pojemnika	100 mm
Pojemność	13,5 l
Materiał	Stal nierdzewna typu 201
Typ wykonania	Perforowany (ściany i dno)
Zakres temperatur	Od -40°C do +300°C
Norma	PN-EN 631-1:1996
Wykończenie powierzchni	Matowe
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

## Zastosowanie w gastronomii

- 
- Gotowanie parowe warzyw w piecach konwekcyjno-parowych
  - Rozmrażanie produktów mrożonych z odprowadzeniem powstałej wody
  - Odcedzanie produktów po blanszowaniu lub gotowaniu
  - Przechowywanie produktów wymagających wentylacji w chłodniach
  - Mycie i osuszanie warzyw oraz owoców w kuchniach przemysłowych
  - Przygotowanie składników do dalszej obróbki termicznej
  - Organizacja przestrzeni w regałach chłodniczych i mroźniczych
  - Transport produktów między stanowiskami pracy na wózkach GN

## Zakres temperatur i kompatybilność

---

### Odporność termiczna od -40°C do +300°C

Pojemnik zachowuje właściwości mechaniczne w szerokim zakresie temperatur. Dolna granica -40°C pozwala na bezpieczne przechowywanie w szokach termicznych i mroźniach przemysłowych. Górna granica +300°C umożliwia stosowanie w piekarnikach i piecach konwekcyjno-parowych bez ryzyka deformacji materiału.

Przed pierwszym użyciem pojemnik należy umyć w gorącej wodzie z detergentem i wypłukać. Stal nierdzewna typu 201 jest odporna na intensywne szorowanie, jednak zaleca się unikanie środków zawierających cząstki ściernie, które mogą uszkodzić warstwę pasywową. Pojemniki można myć w zmywarkach gastronomicznych w temperaturze do 85°C.

### Piętrowe składowanie

Przetłoczenie na obwodzie pojemnika umożliwia stabilne układanie pojemników jeden na drugim bez ryzyka zaklinowania. Rozwiązanie optymalizuje wykorzystanie przestrzeni w magazynach i chłodniach, ułatwiając organizację stanowisk pracy w kuchniach o dużym natężeniu produkcji.

### Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska pracy warto rozważyć pojemniki pełne GN 1/1 w różnych wysokościach, pokrywy szczelne lub perforowane, wkłady do pojemników GN oraz wózki transportowe kompatybilne ze standardem Gastro Norm. Dla obiektów wymagających różnych formatów dostępne są również pojemniki GN 1/2, GN 1/3 oraz GN 1/4.