

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-perforowany-ze-stali-nierdzewnej-gn-11-150-yg-00344-yato-p-8209.html>



## POJEMNIK PERFOROWANY ZE STALI NIERDZEWNEJ GN 1/1 150 / YG-00344 YATO

Cena brutto	<b>70,31 zł</b>
Cena netto	<b>57,16 zł</b>
Dostępność	<b>Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin</b>
Numer katalogowy	<b>YG-00344</b>
Kod producenta	<b>YG-00344</b>
Kod EAN	<b>5906083861697</b>
Producent	<b>YATO</b>
Norma gastronomiczna [GN]	<b>1/1</b>
Grubość ścianki [mm]	<b>0,7</b>
Wysokość [mm]	<b>150</b>
Pojemność [L]	<b>20,5</b>
Materiał	<b>stainless steel 201</b>

### Opis produktu

#### Pojemnik perforowany GN 1/1 150 mm ze stali nierdzewnej YATO YG-00344

Pojemnik gastronomiczny perforowany ze stali nierdzewnej 201 w standardzie GN 1/1, przeznaczony do profesjonalnego wykorzystania w kuchniach zbiorowych, restauracjach i obiektach gastronomicznych. Perforacja umożliwia odciekanie płynów oraz cyrkulację pary w piecach konwekcyjno-parowych.

Standard GN 1/1 (530×325 mm)

Wysokość 150 mm

Pojemność 20,5 l

Materiał Stal nierdzewna 201

#### Charakterystyka pojemnika perforowanego GN 1/1

##### Perforacja funkcjonalna

Otwory w dnie i ściankach umożliwiają swobodny przepływ pary w piecach konwekcyjno-parowych oraz odciekanie nadmiaru wody podczas przechowywania lub rozmrażania produktów. Rozwiązanie szczególnie przydatne przy przygotowywaniu warzyw, owoców morza i dań wymagających oddzielenia płynów.

### Zgodność ze standardem Gastro Norm

Wymiary GN 1/1 (530×325 mm) zgodne z normą PN-EN 631-1:1996 gwarantują kompatybilność z profesjonalnym wyposażeniem kuchni - szafami chłodniczymi, wózkami transportowymi, stojakami oraz piecami konwekcyjnymi. Standard GN 1/1 to najpopularniejszy format w gastronomii zawodowej.

### Zakres temperatur od -40°C do +300°C

Stal nierdzewna 201 zachowuje właściwości mechaniczne w temperaturach od -40°C (przechowywanie mrozonek) do +300°C (pieczenie w piecach konwekcyjnych). Pojemnik można bezpośrednio przenosić z chłodni do piekarnika bez ryzyka deformacji lub uszkodzenia materiału.

### Wzmocniona konstrukcja z przetłoczeniem

Przetłoczenie na obwodzie pojemnika zwiększa sztywność konstrukcji, zabezpieczając przed zagnieceniami podczas intensywnej eksploatacji. Zaokrąglone naroża i gładkie ranty minimalizują ryzyko uszkodzeń mechanicznych oraz ułatwiają utrzymanie higieny - brak trudno dostępnych miejsc gromadzenia zanieczyszczeń.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-00344
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Standard Gastro Norm	GN 1/1
Wymiary zewnętrzne	530 × 325 mm
Wysokość	150 mm
Pojemność	20,5 l
Materiał	Stal nierdzewna 201
Wykończenie powierzchni	Matowe, gładkie
Typ	Perforowany
Zakres temperatur	-40°C do +300°C
Norma	PN-EN 631-1:1996
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

---

Możliwość piętrowego składowania	Tak
----------------------------------	-----

## Zastosowanie pojemników perforowanych GN

---

- Gotowanie na parze w piecach konwekcyjno-parowych – warzywa, ryby, pierogi, kluski
- Odciekanie produktów po rozmrożeniu lub blanszowaniu
- Przechowywanie warzyw i owoców w chłodniach – odprowadzanie kondensatu
- Serwowanie owoców morza i produktów wymagających oddzielenia płynów
- Przygotowanie sałatek – mycie i osuszanie składników
- Transport produktów wymagających wentylacji lub odciekania
- Przechowywanie mrozonek w temperaturach do -40°C
- Pieczenie produktów w piecach konwekcyjnych z równomierną cyrkulacją gorącego powietrza

## Użytkowanie i konserwacja

---

### Kompatybilność z wyposażeniem

Przed zakupem należy sprawdzić, czy urządzenia w kuchni obsługują standard GN 1/1. Wymiary wewnętrzne szafy chłodniczej, pieca lub wózka muszą pomieścić pojemnik o wymiarach 530×325 mm. Wysokość 150 mm to parametr istotny przy planowaniu liczby poziomów w szafie lub piecu.

### Mycie i dezynfekcja

Stal nierdzewna 201 jest odporna na detergenty stosowane w gastronomii oraz mycie w zmywarkach przemysłowych. Matowa powierzchnia nie wykazuje śladów użytkowania tak szybko jak polerowana. Zaokrąglone naroża i brak ostrych krawędzi ułatwiają czyszczenie ręczne oraz zapobiegają gromadzeniu się resztek żywności.

### Składowanie

Przetłoczenie na obwodzie umożliwia stabilne piętrowanie pojemników bez ryzyka zaklinowania. Rozwiązanie oszczędza miejsce w magazynie i ułatwia organizację przestrzeni roboczej. Pojemniki można układać jeden na drugim bez obawy o uszkodzenie lub deformację.

### Produkty powiązane

Do kompletu warto rozważyć pokrywy GN 1/1 zabezpieczające żywność podczas przechowywania, wózki transportowe GN oraz regały chłodnicze dostosowane do standardu Gastro Norm. Pojemniki pełne (bez perforacji) w tym samym standardzie przydają się do przechowywania zup, sosów i produktów płynnych.

