Dane aktualne na dzień: 06-02-2026 07:32

Link do produktu: https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-perforowany-ze-stali-nierdzewnej-gn-11-20-yg-00340-yato-p-8225.html

POJEMNIK PERFOROWANY ZE STALI NIERDZEWNEJ GN 1/1 20 / YG-00340 / YATO

Cena brutto	**32,43 zł**
Cena netto	**26,37 zł**
Dostępność	**Dostępny u producenta — wysyłka w 3 dni**
Czas wysyłki	**3 dni**
Numer katalogowy	**YG-00340**
Kod producenta	**YG-00340**
Kod EAN	**5906083861659**
Producent	**YATO**
Pojemność [L]	**3**
Grubość ścianki [mm]	**0,7**
Materiał	**stainless steel 201**
Wysokość [mm]	**20**
Norma gastronomiczna [GN]	**1/1**

Opis produktu

Pojemnik perforowany GN 1/1 20 mm YATO YG-00340

Pojemnik gastronomiczny ze stali nierdzewnej 201 w standardzie Gastro Norm 1/1, przeznaczony do profesjonalnego wykorzystania w kuchniach zbiorowych, piekarniach i zakładach przetwórstwa spożywczego. Perforacja umożliwia odciekanie płynów i cyrkulację powietrza podczas obróbki termicznej.

Wymiar GN 1/1 (530×325 mm)

Wysokość 20 mm

Pojemność 3,0 l

Materiał Stal nierdzewna 201

Charakterystyka pojemnika perforowanego GN 1/1

Standard Gastro Norm 1/1

Wymiary 530×325 mm zgodne z normą PN-EN 631-1:1996 zapewniają kompatybilność z profesjonalnym wyposażeniem kuchni — regałami chłodniczymi, wózkami transportowymi, piekami konwekcyjno-parowymi oraz zmywarkami gastronomicznymi. Format GN 1/1 to podstawowy moduł w systemie standaryzacji pojemników gastronomicznych.

Perforacja do odciekania i parowania

Otworowanie dna umożliwia odciekanie wody z produktów po rozmrażaniu, blanszowaniu lub myciu. W piekarnictwie perforacja zapewnia cyrkulację gorącego powietrza i pary podczas pieczenia, co poprawia jakość wypieków. Pojemnik można stosować jako wkład do gotowania na parze lub jako sitko odciekowe.

Odporność termiczna -40°C do +300°C

Zakres temperatur pozwala na przechowywanie żywności w chłodniach i zamrażarkach szokowych, a następnie bezpośrednie wykorzystanie w piekarnikach konwekcyjnych i piecach parowych bez konieczności przekładania produktów. Materiał zachowuje właściwości mechaniczne w całym zakresie temperatur roboczych.

Wzmocniona konstrukcja z przetłoczeniem

Obrzeże wzmocnione przetłoczeniem zwiększa sztywność pojemnika i zabezpiecza przed deformacją podczas transportu oraz intensywnego użytkowania. Zaokrąglone narożniki ułatwiają czyszczenie i eliminują miejsca trudnodostępne, w których mogą gromadzić się bakterie. Gładkie ranty zapobiegają urazom podczas obsługi.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00340
Producent	YATO
Standard	Gastro Norm 1/1 (PN-EN 631-1:1996)
Wymiary zewnętrzne	530 × 325 mm
Wysokość	20 mm
Pojemność	3,0 l
Materiał	Stal nierdzewna 201
Wykończenie powierzchni	Matowe, gładkie
Typ pojemnika	Perforowany
Zakres temperatur	-40°C do +300°C

Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Możliwość piętrowania	Tak

Zastosowanie pojemników perforowanych GN

- Odciekanie produktów po blanszowaniu, gotowaniu lub rozmrażaniu
- Przechowywanie warzyw i owoców w chłodniach z możliwością cyrkulacji powietrza
- Gotowanie na parze w piekarnikach konwekcyjno-parowych
- Pieczenie produktów wymagających odprowadzenia wilgoci i tłuszczu
- Transport produktów mrożonych z możliwością odciekania skroplin
- Mycie i osuszanie warzyw, owoców oraz innych składników
- Marynowanie mięs i warzyw z odprowadzeniem nadmiaru płynu
- Przygotowanie produktów do wędzenia lub suszenia

Stal nierdzewna 201 w gastronomii

Stal nierdzewna typu 201 to stop chromowo-niklowo-manganowy charakteryzujący się odpornością na korozję w środowisku spożywczym. Zawartość chromu (16-18%) tworzy pasywną warstwę tlenkową chroniącą przed rdzewieniem. Dodatek manganu (5,5-7,5%) zastępuje część niklu, obniżając koszty produkcji przy zachowaniu właściwości użytkowych wystarczających do zastosowań gastronomicznych.

Materiał wykazuje odporność na kwasy organiczne występujące w żywności (octowy, cytrynowy, mlekowy) oraz detergenty stosowane w zmywarkach przemysłowych. Gładka powierzchnia minimalizuje adhezję zabrudzeń i ułatwia utrzymanie higieny zgodnie z wymogami HACCP.

Konserwacja i czyszczenie

Pojemnik można myć w zmywarkach gastronomicznych w temperaturze do 90°C. Po myciu zaleca się osuszenie, aby uniknąć osadów mineralnych z wody. Nie stosować myjek drucianymi, które mogą zarysować powierzchnię. W przypadku uporczywych zabrudzeń użyć detergentów przeznaczonych do stali nierdzewnej. Pojemniki można piętrować, co oszczędza miejsce podczas przechowywania.

Kompatybilność z systemem Gastro Norm

Pojemnik współpracuje ze wszystkimi urządzeniami zaprojektowanymi w standardzie GN 1/1: regałami chłodniczymi i mroźniczymi, wózkami transportowymi, piekarnikami konwekcyjnymi, piekami konwekcyjno-parowymi, blatami roboczymi z wycięciami GN oraz zmywarkami przelotowymi. Można go łączyć z pokrywami GN 1/1 oraz wkładać w pojemniki pełne GN 1/1 o większej wysokości.