

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-perforowany-ze-stali-nierdzewnej-gn-11-40-yg-00341-yato-p-8219.html>

POJEMNIK PERFOROWANY ZE STALI NIERDZEWNEJ GN 1/1 40 / YG-00341 / YATO

Cena brutto	31,11 zł
Cena netto	25,29 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00341
Kod producenta	YG-00341
Kod EAN	5906083861666
Producent	YATO
Norma gastronomiczna [GN]	1/1
Grubość ścianki [mm]	0,7
Wysokość [mm]	40
Pojemność [L]	6
Materiał	stainless steel 201

Opis produktu

Pojemnik perforowany GN 1/1 40 mm ze stali nierdzewnej YATO YG-00341

Pojemnik gastronomiczny ze stali nierdzewnej 201 w standardzie Gastro Norm, przeznaczony do profesjonalnego przechowywania i przygotowywania żywności w kuchniach zbiorowego żywienia. Perforacja umożliwi odciekanie płynów oraz cyrkulację pary w piecach konwekcyjno-parowych.

Wymiar GN 1/1 (530 × 325 mm)

Wysokość 40 mm

Pojemność 6,0 l

Materiał Stal nierdzewna 201

Charakterystyka pojemnika perforowanego GN

Standard Gastro Norm 1/1

Wymiary 530 × 325 mm zgodne z normą PN-EN 631-1:1996 zapewniają kompatybilność z profesjonalnym wyposażeniem gastronomicznym — szafami chłodniczymi, piekarnikami konwekcyjnymi, wózkami transportowymi i stojakami. Pojemnik pasuje do standardowych prowadnic GN.

Perforacja do odciekania i parowania

Otwory w dnie i ściankach umożliwiają swobodny odpływ płynów podczas rozmrażania, płukania warzyw czy odcedzania produktów. W piecach konwekcyjno-parowych perforacja zapewnia równomierną cyrkulację gorącej pary wokół produktów.

Zakres temperatur od -40°C do +300°C

Stal nierdzewna 201 zachowuje właściwości mechaniczne w warunkach głębokiego mrożenia oraz podczas obróbki termicznej w wysokich temperaturach. Pojemnik nadaje się do przechowywania w chłodniach, zamrażarkach oraz do gotowania w piecu konwekcyjno-parowym.

Wzmocniona konstrukcja z przetłoczeniem

Dodatkowe przetłoczenie na obwodzie zwiększa sztywność ścianek, zapobiegając deformacjom podczas codziennej eksploatacji. Zaokrąglone naroża i gładkie ranty ułatwiają mycie oraz eliminują ostre krawędzie, które mogłyby gromadzić zanieczyszczenia.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00341
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Wymiar GN	1/1 (530 × 325 mm)
Wysokość	40 mm
Pojemność	6,0 l
Materiał	Stal nierdzewna 201
Wykończenie powierzchni	Matowe, gładkie
Zakres temperatur	-40°C do +300°C
Norma	PN-EN 631-1:1996
Typ konstrukcji	Perforowany z przetłoczeniem obwodowym
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie w gastronomii

- Przechowywanie warzyw i owoców w chłodniach z możliwością odciekania kondensatu
- Rozmrażanie mrozonek z odprowadzaniem wody do dolnego pojemnika
- Płukanie i odcędzanie produktów w kuchniach przemysłowych
- Gotowanie na parze w piecach konwekcyjno-parowych
- Przygotowywanie potraw zapiekanych wymagających cyrkulacji gorącego powietrza
- Przechowywanie produktów w systemie FIFO na stojakach i wózkach GN
- Transport żywności między stanowiskami pracy w gastronomii
- Mycie i dezynfekcja warzyw przed obróbką kulinarną

Stal nierdzewna 201 w zastosowaniach gastronomicznych

Stal nierdzewna 201 to stop chromowo-niklowo-manganowy o strukturze austenitycznej, stosowany w sprzęcie gastronomicznym ze względu na odporność na korozję w kontakcie z żywnością oraz detergentami. Zawartość chromu (16-18%) zapewnia pasywną warstwę ochronną, która regeneruje się po uszkodzeniach mechanicznych. Dodatek manganu (5,5-7,5%) zastępuje część niklu, obniżając koszt produkcji przy zachowaniu właściwości antykorozyjnych w środowisku spożywczym.

Matowa powierzchnia pojemnika ogranicza widoczność zarysowań i odcisków palców, co ma znaczenie w kuchniach o wysokim natężeniu pracy. Gładka struktura bez mikropór ułatwia usuwanie resztek żywności i zapobiega rozwojowi bakterii w trudno dostępnych miejscach.

Użytkowanie i konserwacja

Mycie w zmywarce przemysłowej

Pojemnik wytrzymuje cykle mycia w temperaturze do 90°C z użyciem alkalicznych detergentów stosowanych w zmywarkach przelotowych i kapturowych. Odporność na intensywne szorowanie pozwala na mechaniczne usuwanie przypalonych resztek żywności bez ryzyka uszkodzenia powierzchni.

Piętrowe składowanie

Przetłoczenie obwodowe umożliwia stabilne układanie pojemników jeden na drugim bez ryzyka zaklinowania. Zaokrąglone ranty zapobiegają uszkodzeniom podczas wyjmowania z prowadnic lub rozdzielania po złożeniu w stos. Przy składowaniu należy zachować odstępy umożliwiające cyrkulację powietrza w pomieszczeniach chłodniczych.

Kompatybilność z wyposażeniem GN

Przed zakupem należy sprawdzić głębokość prowadnic w urządzeniach — pojemnik o wysokości 40 mm wymaga prowadnic dostosowanych do tej głębokości. W piecu konwekcyjno-parowym perforowany pojemnik można umieszczać nad pełnym pojemnikiem GN w celu zbierania soku z gotowanych produktów.

Produkty powiązane

Do kompletu polecane są pojemniki pełne GN 1/1 (bez perforacji) do zbierania płynów, pokrywy GN 1/1 do szczelnego przykrycia podczas przechowywania oraz wózki transportowe z prowadnicami GN do przemieszczania pojemników w kuchni.