

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-perforowany-ze-stali-nierdzewnej-gn-12-100-yg-00356-yato-p-8231.html>

## POJEMNIK PERFOROWANY ZE STALI NIERDZEWNEJ GN 1/2 100 / YG-00356 / YATO

Cena brutto	<b>32,27 zł</b>
Cena netto	<b>26,24 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-00356</b>
Kod producenta	<b>YG-00356</b>
Kod EAN	<b>5906083009068</b>
Producent	<b>YATO</b>
Norma gastronomiczna [GN]	<b>1/2</b>
Grubość ścianki [mm]	<b>0,7</b>
Wysokość [mm]	<b>100</b>
Pojemność [L]	<b>7</b>
Materiał	<b>stainless steel 201</b>

### Opis produktu

#### Pojemnik perforowany GN 1/2 100 mm ze stali nierdzewnej YATO YG-00356

Pojemnik gastronomiczny perforowany w standardzie Gastro Norm 1/2 o głębokości 100 mm, wykonany ze stali nierdzewnej 201. Perforacja umożliwia odcedzanie płynów oraz równomierne gotowanie parowe w piecach konwekcyjno-parowych.

Standard GN 1/2

Głębokość 100 mm

Pojemność 6,5 l

Materiał Stal nierdzewna 201

### Charakterystyka pojemnika perforowanego GN 1/2

---

### **Perforacja odcedzająca**

Otworki w dnie i ściankach umożliwiają odprowadzanie nadmiaru płynów, co sprawia, że pojemnik nadaje się do odcedzania warzyw, makaronów oraz gotowania parowego. Perforacja zapewnia równomierną cyrkulację pary w piecu konwekcyjno-parowym.

### **Standard Gastro Norm 1/2**

Wymiary zgodne z normą PN-EN 631-1:1996 gwarantują kompatybilność z profesjonalnym wyposażeniem gastronomicznym: szafami chłodniczymi, wózkami transportowymi, stojakami oraz prowadnicami w piecach konwekcyjno-parowych.

### **Stal nierdzewna 201**

Materiał odporny na korozję, kwasy organiczne oraz detergenty. Matowa powierzchnia ogranicza widoczność zarysowań. Stal 201 zawiera mangan zamiast części niklu, co obniża koszt przy zachowaniu podstawowych właściwości antykorozyjnych.

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

Pojemnik wytrzymuje przechowywanie w zamrażarkach oraz obróbkę termiczną w piecach konwekcyjno-parowych. Szeroki zakres temperatur pozwala na stosowanie w różnych etapach przygotowania i przechowywania żywności.

### **Wzmocniona konstrukcja z przetłoczeniem**

Dodatkowe przetłoczenie na obwodzie zwiększa sztywność pojemnika, zapobiegając deformacjom podczas intensywnej eksploatacji. Umożliwia bezpieczne piętrowe składowanie bez ryzyka zagniecenia.

### **Zaokrąglone naroża i gładkie ranty**

Brak ostrych krawędzi ułatwia czyszczenie i eliminuje miejsca trudnodostępne dla bakterii. Zaokrąglenia zwiększają bezpieczeństwo obsługi i redukują ryzyko uszkodzenia rękawic ochronnych.

---

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-00356
Producent	YATO
Standard GN	1/2 (265 × 325 mm)
Głębokość	100 mm
Pojemność	6,5 l
Materiał	Stal nierdzewna 201
Wykończenie powierzchni	Matowe
Typ pojemnika	Perforowany
Zakres temperatur	-40°C do +300°C
Zgodność z normą	PN-EN 631-1:1996
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Piętrowe składowanie	Tak

---

## Zastosowanie pojemników perforowanych GN

- Odcedzanie warzyw, owoców i makaronów po gotowaniu
- Gotowanie parowe w piecach konwekcyjno-parowych
- Przechowywanie produktów wymagających odprowadzania wilgoci
- Rozmrażanie mrożonych produktów z odpływem wody
- Płukanie i osuszanie składników przed dalszą obróbką
- Przygotowanie warzyw blanszowanych metodą parową
- Transport produktów między stanowiskami w kuchni
- Przechowywanie w chłodziarkach z kontrolowaną wilgotnością

---

## Kompatybilność z wyposażeniem gastronomicznym

Standard Gastro Norm 1/2 oznacza wymiary zewnętrzne 265 × 325 mm. Pojemnik pasuje do:

### Sprawdzanie kompatybilności

Przed zakupem należy upewnić się, że urządzenie lub mebel posiada prowadnice lub półki dostosowane do standardu GN 1/2. Pojemnik zajmuje połowę powierzchni standardowej tacki GN 1/1 (530 × 325 mm), co pozwala na umieszczenie dwóch pojemników GN 1/2 obok siebie.

---

## Konserwacja i użytkowanie

Pojemnik ze stali nierdzewnej 201 wymaga regularnego mycia w celu zachowania właściwości antykorozyjnych. Resztki żywności, szczególnie zawierające sól lub kwasy, mogą powodować przebarwienia powierzchni przy długotrwałym kontakcie.

Można myć w zmywarkach przemysłowych z użyciem standardowych detergentów. Po umyciu zaleca się osuszenie, aby uniknąć powstawania osadów wapiennych. Stal 201 jest odporna na szorowanie, co ułatwia usuwanie przypalonych pozostałości.

Podczas stosowania w piecach konwekcyjno-parowych należy używać rękawic termicznych — pojemnik nagrzewa się do temperatury otoczenia. Perforacja umożliwia swobodny przepływ pary, co przyspiesza proces gotowania i zapewnia

---

równomierne ogrzewanie produktów.

### **Piętrowe składowanie**

Przetłoczenie na obwodzie pozwala na bezpieczne układanie pojemników jeden na drugim. Przy składowaniu warto zachować odstępy między pojemnikami lub używać pokrywek, aby zapobiec mechanicznemu uszkodzeniu zawartości górnych warstw.

### **Produkty powiązane**

Do pojemników GN 1/2 pasują pokrywki w tym samym standardzie, wkłady perforowane o innych głębokościach (40 mm, 65 mm, 150 mm) oraz wózki transportowe i regały chłodnicze z prowadnicami GN. Warto rozważyć kompletowanie zestawów o różnych głębokościach w zależności od rodzaju przygotowywanej żywności.