

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

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.