

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-perforowany-ze-stali-nierdzewnej-gn-12-150-yg-00357-yato-p-8214.html>

POJEMNIK PERFOROWANY ZE STALI NIERDZEWNEJ GN 1/2 150 / YG-00357 / YATO

Cena brutto	46,42 zł
Cena netto	37,74 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00357
Kod producenta	YG-00357
Kod EAN	5906083009075
Producent	YATO
Pojemność [L]	10
Grubość ścianki [mm]	0,7
Materiał	stainless steel 201
Wysokość [mm]	150
Norma gastronomiczna [GN]	1/2

Opis produktu

Pojemnik perforowany GN 1/2 150 mm ze stali nierdzewnej YATO YG-00357

Pojemnik gastronomiczny perforowany w standardzie Gastro Norm 1/2 o głębokości 150 mm, wykonany ze stali nierdzewnej 201. Perforacja umożliwia odprowadzanie płynów i parowania podczas gotowania, blanszowania oraz przechowywania produktów wymagających drenażu.

Standard GN 1/2

Głębokość 150 mm

Pojemność 9,5 l

Materiał Stal 201

Charakterystyka pojemnika perforowanego GN 1/2

Perforacja do odcedzania i parowania

Otwory w dnie i ściankach umożliwiają odprowadzanie nadmiaru płynów podczas gotowania na parze, blanszowania warzyw, mrożenia produktów oraz przechowywania żywności wymagającej wentylacji. Perforowany pojemnik GN można umieścić nad standardowym pojemnikiem pełnym, tworząc układ do gotowania parowego.

Zakres temperatur od -40°C do +300°C

Konstrukcja ze stali nierdzewnej 201 wytrzymałe temperatury od głębokiego mrożenia (-40°C) po obróbkę cieplną w piecach konwekcyjno-parowych (do 300°C). Pojemnik sprawdza się zarówno w szokowych zamrażarkach, chłodniach, jak i w urządzeniach grzewczych.

Standard Gastro Norm PN-EN 631-1:1996

Wymiary GN 1/2 (325 × 265 mm) zapewniają kompatybilność z profesjonalnym sprzętem gastronomicznym: wózkami transportowymi, szafami chłodniczymi, piekarnikami konwekcyjnymi i parownicami. Standaryzacja GN ułatwia organizację przestrzeni w kuchni i usprawnia procesy logistyczne.

Wzmocniona konstrukcja z przetłoczeniem obwodowym

Dodatkowe przetłoczenie na obrzeżu pojemnika zwiększa sztywność konstrukcji, zabezpiecza przed deformacją podczas intensywnej eksploatacji i umożliwia stabilne układanie pojemników w stosy. Zaokrąglone narożniki i gładkie ranty eliminują trudno dostępne zakamarki, ułatwiając czyszczenie i utrzymanie higieny.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00357
Standard Gastro Norm	GN 1/2
Wymiary zewnętrzne	325 × 265 mm
Głębokość	150 mm
Pojemność	9,5 l
Materiał	Stal nierdzewna 201
Wykończenie powierzchni	Matowe, gładkie
Typ pojemnika	Perforowany
Zakres temperatur	-40°C do +300°C
Norma	PN-EN 631-1:1996

Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment

Zastosowanie pojemnika perforowanego GN

- Gotowanie na parze warzyw, ryb, pierogów i innych produktów w piecach konwekcyjno-parowych
- Blanszowanie warzyw z jednoczesnym odcedzaniem wody
- Mrożenie produktów z możliwością odprowadzania skroplin powstających podczas rozmrażania
- Przechowywanie umytych warzyw i owoców wymagających wentylacji
- Odcedzanie makaronów, ryżu i innych produktów po gotowaniu
- Przygotowanie sałatek — mycie i osuszanie składników
- Marynowanie mięs z odprowadzaniem nadmiaru płynów
- Transport produktów wymagających drenażu między stanowiskami pracy

Użytkowanie i konserwacja pojemników GN ze stali 201

Czyszczenie i dezynfekcja

Pojemnik można myć ręcznie lub w zmywarce gastronomicznej. Stal nierdzewna 201 wykazuje odporność na detergenty oraz kwasy organiczne występujące w żywności. Zaleca się regularne czyszczenie, aby zapobiec osadzaniu się osadów w otworach perforacji. Matowa powierzchnia maskuje drobne rysy powstające podczas codziennej eksploatacji.

Składowanie i transport

Przetłoczenie obwodowe umożliwia bezpieczne układanie pojemników w stosy bez ryzyka zakleszczenia. Podczas transportu na wózkach GN pojemniki perforowane można łączyć z pojemnikami pełnymi, tworząc systemy wielopoziomowe. Zaokrąglone narożniki minimalizują ryzyko uszkodzenia innych powierzchni podczas manipulacji.

Kompatybilność z wyposażeniem gastronomicznym

Aby sprawdzić zgodność z posiadanym sprzętem, należy zweryfikować, czy urządzenie obsługuje standard GN 1/2. Większość profesjonalnych pieców konwekcyjnych, parownic, wózków transportowych i szaf chłodniczych w gastronomii jest projektowana zgodnie z normą Gastro Norm. Głębokość 150 mm klasyfikuje pojemnik jako średniogłęboki, odpowiedni do większości zastosowań wymagających perforacji.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia kuchni gastronomicznej warto rozważyć pojemniki GN 1/2 pełne w różnych głębokościach, pokrywy GN 1/2 ze stali lub poliwęglanu, wkładki perforowane do gotowania na parze oraz wózki transportowe i regały dostosowane do standardu Gastro Norm.

