

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-perforowany-ze-stali-nierdzewnej-gn-12-65-yg-00355-yato-p-8220.html>

POJEMNIK PERFOROWANY ZE STALI NIERDZEWNEJ GN 1/2 65 / YG-00355 / YATO

Cena brutto	22,22 zł
Cena netto	18,07 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00355
Kod producenta	YG-00355
Kod EAN	5906083009051
Producent	YATO
Pojemność [L]	4,5
Grubość ścianki [mm]	0,7
Materiał	stainless steel 201
Wysokość [mm]	65
Norma gastronomiczna [GN]	1/2

Opis produktu

Pojemnik perforowany GN 1/2 65 mm ze stali nierdzewnej YATO YG-00355

Pojemnik gastronomiczny perforowany w standardzie Gastro Norm 1/2 o wysokości 65 mm, wykonany ze stali nierdzewnej 201. Produkt przeznaczony do profesjonalnego użytku w kuchniach gastronomicznych, cateringowych i zakładach żywienia zbiorowego.

Standard GN 1/2
Wysokość 65 mm
Pojemność 4,5 l
Materiał Stal nierdzewna 201

Charakterystyka pojemnika perforowanego GN 1/2

Perforowana konstrukcja

Otwory w ściankach i dnie umożliwiają swobodny przepływ pary, wody i powietrza. Konstrukcja ta jest niezbędna podczas gotowania na parze, odcedzania produktów oraz przechowywania żywności wymagającej wentylacji.

Zakres temperatur od -40°C do 300°C

Pojemnik zachowuje właściwości zarówno w warunkach chłodniczych i mroźniczych, jak i w wysokich temperaturach. Można go stosować w piecach konwekcyjno-parowych, co pozwala na gotowanie, pieczenie i podgrzewanie bez konieczności przełożenia produktów.

Wzmocnione przetłoczenie obwodowe

Dodatkowe przetłoczenie na obrzeżach pojemnika zwiększa sztywność konstrukcji, chroni przed deformacją podczas intensywnej eksploatacji oraz umożliwia stabilne piętrowanie pojemników podczas przechowywania.

Zaokrąglone naroża i gładkie ranty

Konstrukcja bez ostrych krawędzi ułatwia czyszczenie, eliminuje miejsca trudnodostępne dla bakterii oraz zwiększa bezpieczeństwo podczas obsługi. Ranty zapobiegają urazom dłoni podczas przenoszenia.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00355
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Standard wymiarowy	GN 1/2 (Gastro Norm 1/2)
Wysokość	65 mm
Pojemność	4,5 l
Materiał	Stal nierdzewna typu 201
Wykończenie powierzchni	Matowe, gładkie
Typ konstrukcji	Perforowany (otwory w ściankach i dnie)
Zakres temperatur	Od -40°C do +300°C
Zgodność ze standardem	PN-EN 631-1:1996
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Piętrowanie	Tak, dzięki przetłoczeniu obwodowemu

Zastosowanie pojemników perforowanych GN

- Gotowanie na parze w piecach konwekcyjno-parowych
- Odcedzanie warzyw, owoców i innych produktów po blanszowaniu
- Przechowywanie produktów wymagających cyrkulacji powietrza
- Rozmrażanie żywności z możliwością odpływu wody
- Mycie i osuszanie składników w kuchniach przemysłowych
- Transport produktów między stanowiskami pracy
- Przygotowanie sałatek i surówek z możliwością odcedzenia
- Przechowywanie produktów w chłodniach i mroźniach

Standard Gastro Norm – co oznacza GN 1/2

Gastro Norm to europejski standard wymiarowy pojemników gastronomicznych, określony normą PN-EN 631-1:1996. Oznaczenie GN 1/2 wskazuje, że pojemnik ma wymiary równe połowie podstawowego pojemnika GN 1/1 (530 x 325 mm), czyli około 265 x 325 mm.

Standard GN zapewnia kompatybilność z profesjonalnym wyposażeniem kuchni – piekarnikami, szafami chłodniczymi, wózkami transportowymi, blatami ze wstawkami oraz szynami prowadzącymi w urządzeniach grzewczych. Dzięki ujednoliconym wymiarom można swobodnie komponować układ pojemników i optymalizować przestrzeń roboczą.

Jak sprawdzić kompatybilność

Przed zakupem upewnij się, że sprzęt gastronomiczny obsługuje pojemniki GN 1/2. Sprawdź wymiary wnęki urządzenia lub dokumentację techniczną pieca, szafy chłodniczej czy wózka transportowego. Pojemniki GN 1/2 można układać parami w urządzeniach zaprojektowanych dla pojemników GN 1/1.

Stal nierdzewna 201 – właściwości materiału

Stal nierdzewna typu 201 to stop chromowo-niklowo-manganowy o zwiększonej zawartości manganu i azotu. Charakteryzuje się odpornością na korozję w środowisku kuchennym, wytrzymałością mechaniczną oraz stosunkowo niską ceną w porównaniu do stali 304.

Materiał ten jest odporny na działanie kwasów organicznych występujących w żywności (ocet, sok cytrynowy, pomidory) oraz detergentów stosowanych w zmywarkach przemysłowych. Powierzchnia matowa ogranicza widoczność drobnych zarysowań powstających podczas codziennej eksploatacji.

Użytkowanie i konserwacja

Pojemniki perforowane ze stali nierdzewnej można myć w zmywarkach gastronomicznych w temperaturze do 85°C. Po wyjęciu ze zmywarki zaleca się osuszenie pojemnika, szczególnie w miejscach trudnodostępnych, aby zapobiec gromadzeniu się osadów mineralnych z wody.

Podczas stosowania detergentów unikaj preparatów zawierających chlor w wysokich stężeniach – mogą one powodować przebarwienia powierzchni stali. W przypadku uporczywych zabrudzeń można zastosować szczotki z włókien syntetycznych lub gąbki ścierne, unikając stalowej wełny, która może zarysować powierzchnię.

Piętrowanie i przechowywanie

Przetłoczenie obwodowe umożliwia stabilne układanie pojemników jeden na drugim. Podczas przechowywania upewnij się, że pojemniki są suche, aby uniknąć powstawania plam z wody. W przypadku długotrwałego składowania zaleca się przełożenie pojemników papierem lub tkaniną.

Produkty powiązane

Do pojemników GN 1/2 można dokupić pokrywki szczelne lub perforowane, wkłady do przechowywania, adapter do pieca konwekcyjno-parowego oraz regały i wózki transportowe w standardzie Gastro Norm. Sprawdź również pojemniki GN 1/2 w innych wysokościach (40 mm, 100 mm, 150 mm) oraz pojemniki pełne bez perforacji.