

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-perforowany-ze-stali-nierdzewnej-gn-23-100-yg-00361-yato-p-8229.html>

POJEMNIK PERFOROWANY ZE STALI NIERDZEWNEJ GN 2/3 100 / YG-00361 / YATO

Cena brutto	40,11 zł
Cena netto	32,61 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00361
Kod producenta	YG-00361
Kod EAN	5906083009099
Producent	YATO
Norma gastronomiczna [GN]	2/3
Grubość ścianki [mm]	0,7
Wysokość [mm]	100
Pojemność [L]	9
Materiał	stainless steel 201

Opis produktu

Pojemnik perforowany GN 2/3 100 mm ze stali nierdzewnej YATO YG-00361

Pojemnik gastronomiczny ze stali nierdzewnej 201 w standardzie Gastro Norm 2/3, przystosowany do pracy w zakresie temperatur od -40°C do +300°C. Perforowane dno umożliwia odciekanie płynów i cyrkulację pary w piecu konwekcyjno-parowym.

Standard GN 2/3

Wysokość 100 mm

Pojemność 9,0 l

Materiał Stal nierdzewna 201

Charakterystyka pojemnika perforowanego GN 2/3

Standard Gastro Norm 2/3

Wymiary zgodne z normą PN-EN 631-1:1996 zapewniają kompatybilność z profesjonalnym wyposażeniem kuchni — regałami, wózkami, szafami chłodniczymi i piekarnikami. Format GN 2/3 odpowiada wymiarom 325 × 354 mm.

Perforacja dna

Otwory w dnie pojemnika umożliwiają odciekanie wody, soków i tłuszczu podczas gotowania na parze, blanszowania warzyw lub rozmrażania produktów. Zapewniają także równomierną cyrkulację gorącego powietrza w piecu konwekcyjno-parowym.

Zakres temperatur od -40°C do +300°C

Pojemnik zachowuje właściwości mechaniczne zarówno w warunkach głębokiego mrożenia, jak i podczas pieczenia w piecu. Stal nierdzewna 201 nie pęka przy niskich temperaturach i nie deformuje się pod wpływem wysokiej temperatury.

Wzmocniona konstrukcja z przetłoczeniem

Dodatkowe przetłoczenie na obwodzie zwiększa sztywność ścianek i zapobiega deformacji podczas transportu, piętrowego składowania oraz intensywnego użytkowania. Zaokrąglone naroża ułatwiają czyszczenie i eliminują ostre krawędzie.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00361
Standard Gastro Norm	GN 2/3
Wymiary zewnętrzne	325 × 354 mm
Wysokość	100 mm
Pojemność	9,0 l
Materiał	Stal nierdzewna 201
Typ dna	Perforowane
Zakres temperatur	Od -40°C do +300°C
Wykończenie powierzchni	Matowe, gładkie
Zgodność z normą	PN-EN 631-1:1996
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie pojemników perforowanych GN

-
- Gotowanie warzyw na parze w piecach konwekcyjno-parowych
 - Blanszowanie produktów przed dalszą obróbką termiczną
 - Rozmrażanie mrozonek z jednoczesnym odciekaniem wody
 - Przechowywanie wstępnie opłukanych warzyw i owoców
 - Odcedzanie makaronu, ryżu i kasz po ugotowaniu
 - Pieczenie produktów wymagających odprowadzenia tłuszczu
 - Przechowywanie produktów w chłodziarce z możliwością odpływu skroplin
 - Organizacja stanowisk pracy w kuchniach gastronomicznych

Użytkowanie i konserwacja

Czyszczenie i dezynfekcja

Stal nierdzewna 201 jest odporna na działanie detergentów alkalicznych i kwasowych stosowanych w gastronomii. Pojemnik można myć w zmywarkach przemysłowych oraz czyścić mechanicznie szczotkami i gąbkami ściernymi bez ryzyka uszkodzenia powierzchni. Gładkie ścianki i zaokrąglone naroża zapobiegają gromadzeniu się zabrudzeń.

Kompatybilność z wyposażeniem kuchni

Przed zakupem należy sprawdzić, czy sprzęt gastronomiczny obsługuje format GN 2/3. Większość pieców konwekcyjno-parowych, szaf chłodniczych i wózków transportowych jest projektowana zgodnie z modułem GN, ale warto zweryfikować dostępne prowadnice i półki. Pojemniki GN można łączyć w różnych konfiguracjach — np. dwa pojemniki GN 2/3 zajmują tyle samo miejsca co jeden GN 1/1.

Składowanie

Przetłoczenie na obwodzie umożliwia bezpieczne piętrowanie pojemników bez ryzyka zakleszczenia. Podczas składowania warto przełożyć pojemniki papierem lub tkaniną, aby uniknąć zarysowań matowej powierzchni.

Produkty powiązane

Do pojemnika perforowanego GN 2/3 można dobrać pojemnik pełny w tym samym formacie — umieszczony pod spodem zbiera odciekające płyny. W ofercie dostępne są także pokrywy GN 2/3, które ułatwiają przechowywanie żywności w warunkach chłodniczych oraz zapobiegają mieszaniu się zapachów.