

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-perforowany-ze-stali-nierdzewnej-gn-23-65-yg-00360-yato-p-8212.html>

POJEMNIK PERFOROWANY ZE STALI NIERDZEWNEJ GN 2/3 65 / YG-00360 / YATO

Cena brutto	30,77 zł
Cena netto	25,02 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00360
Kod producenta	YG-00360
Kod EAN	5906083009082
Producent	YATO
Norma gastronomiczna [GN]	2/3
Grubość ścianki [mm]	0,7
Wysokość [mm]	65
Pojemność [L]	6,5
Materiał	stainless steel 201

Opis produktu

Pojemnik perforowany GN 2/3 65 mm ze stali nierdzewnej YATO YG-00360

Pojemnik gastronomiczny ze stali nierdzewnej 201 w standardzie Gastro Norm 2/3, przeznaczony do profesjonalnego wykorzystania w kuchniach zbiorowego żywienia. Perforowane dno umożliwi odsączanie płynów oraz pracę w piecu konwekcyjno-parowym.

Wymiar GN 2/3 (325×354 mm)

Wysokość 65 mm

Pojemność 6,5 l

Materiał Stal nierdzewna 201

Charakterystyka pojemnika gastronomicznego GN 2/3

Standard Gastro Norm 2/3

Wymiary zgodne z normą PN-EN 631-1:1996 zapewniają kompatybilność z profesjonalnym wyposażeniem kuchni — regałami chłodniczymi, szafami grzewczymi, wózkami transportowymi oraz prowadnicami pieców konwekcyjno-parowych.

Perforowane dno

Otwory w dnie umożliwiają swobodny odpływ płynów podczas odsączania produktów, gotowania na parze lub rozmrażania. Pojemnik można stosować jako wkład do standardowego pojemnika GN bez perforacji.

Zakres temperatur od -40°C do +300°C

Konstrukcja ze stali nierdzewnej 201 wytrzymuje zarówno przechowywanie w warunkach mroźniczych, jak i bezpośredni kontakt z wysoką temperaturą w piecu konwekcyjno-parowym, co pozwala na kompleksowe wykorzystanie w procesie przygotowania posiłków.

Wzmocniona konstrukcja z przetłoczeniem

Dodatkowe przetłoczenie na obwodzie pojemnika zwiększa sztywność ścianek, zabezpiecza przed deformacją podczas intensywnej eksploatacji oraz umożliwia stabilne piętrowe składowanie bez ryzyka zagnieceń.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00360
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Wymiar standardowy	GN 2/3 (325×354 mm)
Wysokość	65 mm
Pojemność	6,5 l
Materiał	Stal nierdzewna typu 201
Wykończenie powierzchni	Matowe, gładkie
Typ dna	Perforowane
Zakres temperatur	-40°C do +300°C
Norma	PN-EN 631-1:1996 (Gastro Norm)
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Piętrowe składowanie	Tak

Zastosowanie pojemników perforowanych GN

- Odsączanie warzyw, owoców i produktów po blanszowaniu
- Gotowanie na parze w piecach konwekcyjno-parowych
- Rozmrażanie produktów z odprowadzeniem kondensatu
- Przechowywanie żywności w chłodniach i zamrażarkach
- Transport produktów wymagających wentylacji
- Marynowanie i solenie z odpływem nadmiaru płynów
- Podawanie produktów w systemie self-service
- Mycie i płukanie składników przed obróbką termiczną

Materiał i trwałość

Pojemnik wykonano ze stali nierdzewnej typu 201, która charakteryzuje się odpornością na korozję w środowisku wilgotnym oraz kontakt z kwasami organicznymi występującymi w żywności. Matowa powierzchnia minimalizuje widoczność rysów eksploatacyjnych, a gładkie ranty i zaokrąglone naroża ułatwiają czyszczenie oraz eliminują miejsca trudnodostępne dla bakterii.

Odporność na detergenty stosowane w zmywarkach przemysłowych oraz intensywne szorowanie sprawia, że pojemnik zachowuje właściwości użytkowe przez długi czas. Przetłoczenie obwodowe dodatkowo wzmacnia strukturę, co ma znaczenie przy codziennym użytkowaniu w warunkach gastronomii.

Kompatybilność z wyposażeniem kuchni

Przed zakupem należy sprawdzić, czy sprzęt kuchenny obsługuje standard GN 2/3. Pojemniki tego wymiaru pasują do większości pieców konwekcyjno-parowych, wózków transportowych oraz regałów chłodniczych wyposażonych w prowadnice GN. Perforowany pojemnik można łączyć z nieperforowanym pojemnikiem GN 2/3 tej samej wysokości — umieszczony wewnątrz tworzy układ do odsączania.

Użytkowanie i konserwacja

Pojemnik nadaje się do mycia w zmywarkach przemysłowych w temperaturze do 90°C. Po myciu zaleca się osuszenie, aby uniknąć powstawania osadów wapiennych na powierzchni perforowanej. Stal nierdzewna 201 nie wymaga specjalnej konserwacji — wystarczy regularne czyszczenie detergentem neutralnym lub lekko zasadowym.

Podczas piętrowego składowania należy upewnić się, że pojemniki są suche i czyste, aby zapobiec przyleganiu do siebie. Przetłoczenie obwodowe zapewnia luz między pojemnikami, co ułatwia ich rozdzielanie po przechowywaniu.

Produkty powiązane

Do kompletu warto rozważyć zakup pojemnika GN 2/3 bez perforacji w tej samej wysokości, pokryw szczelnych lub perforowanych, wkładów dzielących oraz wózków transportowych z prowadnicami GN 2/3. Pełen zestaw pojemników w różnych wysokościach pozwala na efektywną organizację przestrzeni chłodniczej i transportu żywności.

