

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/ociekacza-do-gn-11-pc-yato-yg-00460-p-51801.html>

OCIEKACZA DO GN 1/1 PC Yato YG-00460



Cena brutto	28,24 zł
Cena netto	22,96 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	YG-00460
Kod producenta	YG-00460
Producent	Yato
Zastosowanie	odciekanie wody z mokrych produktów na dno pojemnika i jednoczesne odizolowanie produktów od wody co wpływa na wydłużenie ich świeżości
Kolor	przezroczysty
Nie pochłania zapachów ani smaków	tak
Dla	GN 1/1
Norma	GASTRO NORM PN-EN 631-1:1996
Łatwe czyszczenie	tak
Możliwość piętrowania	tak
Możliwość używania w piekarniku, piecu	nie
Perforowany	nie
Temperatura robocza	-40 ~ +99 °C
Materiał	PC
Odporność na działanie kwasów organicznych i detergentów	nie
Odporność na uszkodzenia mechaniczne	tak
Możliwość mycia w zmywarce	tak
Podziałka pojemności	nie

Opis produktu

Ociekacz do pojemnika GN 1/1 marki **YATO**.

Przeznaczony jest do pojemników GN marki YATO YG-00390 / YG-00391 / YG-00392 / YG-00393.

Wyprodukowany z najwyższej jakości poliwęglanu PC, który charakteryzuje się bardzo dużą wytrzymałością i odpornością na uszkodzenia mechaniczne, zapewniając bardzo długą żywotność.

Przeznaczone są do profesjonalnego wykorzystania w restauracjach, barach czy placówkach żywienia zbiorowego. Dzięki



ociekaczom wkładanym do pojemników GN woda z mokrych produktów ścieka na dno pojemnika, a produkty są od niej odizolowane. W ten sposób dłużej zachowują świeżość.

Wyjątkowe właściwości umożliwiają zastosowanie ich w warunkach chłodniczych czy mroźniczych w temperaturze do - 40 stopni C. Idealnie nadają się również do wykorzystania w zakresie wyższych temperatur sięgających do 99 stopni C. Dzięki temu można je używać do przechowywania gorących potraw. Jednak nie są przeznaczone do stosowania w bemarkach czy piecach konwekcyjno-parowych.

Ociekacze marki YATO mają bardzo gładką powierzchnię, dzięki czemu są łatwe do czyszczenia i utrzymania w czystości. Możliwe jest także mycie w zmywarkach. Nie wchłaniają zapachów czy smaków, przez co po umyciu mogą być przeznaczone do przechowywania innych produktów.

Szczególną uwagę przyłożono do detali, takich jak zaokrąglone naroża czy gładkie ranty, które zapewniają wysoki poziom bezpieczeństwa oraz higieny użytkowania.