

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/pojemnik-gastronomiczny-gn-14-150mm-pc-yato-yg-00421-p-51818.html>



POJEMNIK GASTRONOMICZNY GN 1/4 150MM PC Yato YG-00421

Cena brutto	21,68 zł
Cena netto	17,63 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	YG-00421
Kod producenta	YG-00421
Producent	Yato
Odporność na uszkodzenia mechaniczne	tak
Możliwość mycia w zmywarce	tak
Podziałka pojemności	tak
Wysokość	150 mm
Pojemność	3.7 l
Zastosowanie	do przechowywania żywności oraz jej ekspozycji w witrynach i ladach chłodniczych
Rozmiar	GN 1/4
Kolor	przezroczysty
Nie pochłania zapachów ani smaków	tak
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
Szerokość	162 mm
Długość	265 mm
Odporność na działanie kwasów organicznych i detergentów	nie

Opis produktu

Profesjonalny pojemnik GN marki **YATO** z poliwęglanu o wymiarach GN 1/4 150 mm i pojemności 3,7 l.



Pojemnik ma **wymiary zgodne ze standaryzacją** GASTRO NORM PN-EN 631-1:1996.

Pojemniki gastronomiczne **YATO** wyprodukowano 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. Służą przede wszystkim do przechowywania żywności, przypraw, itp. Wyjątkowe właściwości umożliwiają zastosowanie ich w warunkach chłodniczych czy mroźniczych w temperaturze do **- 40°C**. Idealnie nadają się również do wykorzystania w zakresie wyższych temperatur sięgających do **99°C**. Dzięki temu można je używać do przechowywania gorących potraw. Jednak nie są przeznaczone do stosowania w barmach czy piecach konwekcyjno-parowych.

Pojemniki GN marki **YATO** mają bardzo gładką powierzchnię, dzięki czemu są łatwe do czyszczenia i utrzymania w czystości. Możliwe jest także **mycie ich w zmywarkach**.

Nie wchłaniają zapachów czy smaków, przez co po umyciu mogą być przeznaczone do przechowywania innych produktów.

Istotną zaletą tych pojemników jest także **skala wyrażona w litrach**, która ułatwia kontrolę poziomu zawartości.

Szczególną uwagę przyłożono do detali, takich jak zaokrąglone naroża czy gładkie ranty, które zapewniają wysoki poziom bezpieczeństwa oraz higieny użytkowania. Dodatkowe przetłoczenie na obwodzie każdego pojemnika wzmacnia jego konstrukcję, zabezpieczając go przed zagnieceniami powstałymi podczas eksploatacji i umożliwia **piętrowe składowanie**.