

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/pojemnik-gastronomiczny-gn-16-200-yato-yg-00293-p-52016.html>



POJEMNIK GASTRONOMICZNY GN 1/6 200 Yato YG-00293

Cena brutto	34,91 zł
Cena netto	28,38 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	YG-00293
Kod producenta	YG-00293
Producent	Yato
Szerokość	162 mm
Długość	176 mm
Odporność na działanie kwasów organicznych i detergentów	tak
Odporność na uszkodzenia mechaniczne	tak
Możliwość mycia w zmywarce	tak
Wykończenie powierzchni	satynowa
Wysokość	200 mm
Pojemność	3 l
Zastosowanie	do przechowywania żywności oraz jej ekspozycji w witrynach i ladach chłodniczych
Rozmiar	GN 1/6
Norma	GASTRO NORM PN-EN 631-1:1996
Łatwe czyszczenie	tak
Możliwość piętrowania	tak
Możliwość używania w piekarniku, piecu	tak, do 300 °C
Perforowany	nie
Temperatura robocza	-40 ~ +300 °C
Materiał	stal nierdzewna 201
Grubość	0.7 mm

Opis produktu

Pojemnik gastronomiczny ze stali nierdzewnej, **GN 1/6, 200 mm**, pojemność **3 l**.

Pojemniki gastronomiczne **YATO Professional Kitchen Equipment**, przeznaczone są do **profesjonalnego wykorzystania** w placówkach żywienia zbiorowego.



Wyprodukowano je z **najwyższej jakości stali nierdzewnej typu 201**, o matowej i gładkiej powierzchni, zgodnie ze standaryzacją GASTRO NORM PN-EN 631-1:1996.

Pojemniki GN służą do przechowywania żywności w warunkach chłodniczych i mroźniczych - do **-40°C**. Idealnie nadają się również do wykorzystania w zakresie wyższych temperatur - do **300°C**. **Dzięki temu można je używać w technologii pieców konwekcyjno-parowych.**

Charakteryzuje je **podwyższona odporność na uszkodzenia mechaniczne oraz działanie kwasów organicznych i detergentów**. Właśnie dlatego, **nadają się do mycia w zmywarkach** oraz są odporne na intensywne szorowanie powierzchni.

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.