

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/pojemnik-gastronomiczny-ze-stali-nierdzewnej-gn-1-1-150mm-20-5l-yato-yg-00254-p-51668.html>



POJEMNIK GASTRONOMICZNY ZE STALI NIERDZEWNEJ GN 1/1 150MM 20,5L Yato YG-00254

Cena brutto	60,89 zł
Cena netto	49,50 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	YG-00254
Kod producenta	YG-00254
Producent	Yato
Materiał	stal nierdzewna 201
Grubość	0.7 mm
Szerokość	325 mm
Długość	530 mm
Odporność na działanie kwasów organicznych i detergentów	tak
Odporność na uszkodzenia mechaniczne	tak
Możliwość mycia w zmywarce	tak
Wykończenie powierzchni	satynowa
Wysokość	150 mm
Pojemność	19.5 l
Zastosowanie	do przechowywania żywności oraz jej ekspozycji w witrynach i ladach chłodniczych
Rozmiar	GN 1/1
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

Opis produktu

Profesjonalny pojemnik GN marki YATO ze stali nierdzewnej o wymiarach **GN 1/1, 150 mm**, pojemność **19,5 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.