Dane aktualne na dzień: 29-11-2026 14:16

Link do produktu: https://sklep.azgastro.pl/pojemnik-gastronomiczny-ze-stali-nierdzewnej-gn-11-65mm-8-5l-yato-yg-00252-p-51699.html



POJEMNIK GASTRONOMICZNY ZE STALI NIERDZEWNEJ GN 1/1 65MM 8,5L Yato YG-00252

Cena brutto	**34,28 zł**
Cena netto	**27,87 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Numer katalogowy	**YG-00252**
Kod producenta	**YG-00252**
Producent	**Yato**
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	**65 mm**
Pojemność	**8.5 l**
Zastosowanie	**do przechowywania żywności oraz jej eksponowania 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**
Materiał	**stal nierdzewna 201**
Grubość	**0.7 mm**

Opis produktu

Profesjonalny pojemnik GN marki Yato ze stali nierdzewnej o wymiarach **GN 1/1, 65 mm**, pojemność **8,5 l**.

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

Wymiary pojemników **zgodne są z normą** GASTRO NORM PN-EN 631-1:1996, co oznacza, że ich wymiary są dokładnie określone:

- **1/1:** 530 x 325 mm
- **1/2:** 325 x 265 mm
- **1/3:** 325 x 176 mm
- **1/4:** 265 x 162 mm
- **1/6:** 176 x 162 mm
- **1/9:** 176 x 108 mm
- **2/3:** 354 x 325 mm

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.

Parametry:

- pojemność [l]: **8,5**
- długość [mm]: **530**
- szerokość [mm]: **325**
- wysokość [mm]: **65**
- grubość ścianki [mm]: **0,7**
- materiał: **stainless steel 201**
- norma gastronomiczna [GN]: **1/1**