

Link do produktu: <https://sklep.azgastro.pl/pojemnik-gastronomiczny-ze-stali-nierdzewnej-gn-12-65mm-4-5l-yato-yg-00262-p-51693.html>



POJEMNIK GASTRONOMICZNY ZE STALI NIERDZEWNEJ GN 1/2 65MM 4,5L Yato YG-00262

Cena brutto	21,84 zł
Cena netto	17,76 zł
Dostępność	Na zamówienie
Numer katalogowy	YG-00262
Kod producenta	YG-00262
Producent	Yato
Możliwość mycia w zmywarce	tak
Wykończenie powierzchni	satynowa
Wysokość	65 mm
Pojemność	3.5 l
Zastosowanie	do przechowywania żywności oraz jej ekspozycji w witrynach i ladach chłodniczych
Rozmiar	GN 1/2
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
Szerokość	265 mm
Długość	325 mm
Odporność na działanie kwasów organicznych i detergentów	tak
Odporność na uszkodzenia mechaniczne	tak

Opis produktu

Pojemnik gastronomiczny ze stali nierdzewnej, **GN 1/2, 65 mm**, pojemność **3,5 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.