Dane aktualne na dzień: 22-10-2026 16:41

Link do produktu: https://sklep.azgastro.pl/pojemnik-perforowany-ze-stali-nierdzewnej-gn-11-100-yato-yg-00343-p-51723.html

POJEMNIK PERFOROWANY ZE STALI NIERDZEWNEJ GN 1/1 100 Yato YG-00343

Cena brutto	**56,73 zł**
Cena netto	**46,12 zł**
Dostępność	**Na zamówienie**
Numer katalogowy	**YG-00343**
Kod producenta	**YG-00343**
Producent	**Yato**
Norma	**GASTRO NORM PN-EN 631-1:1996**
Łatwe czyszczenie	**tak**
Możliwość piętrowania	**tak**
Możliwość używania w piekarniku, piecu	**tak, do 300˚C**
Perforowany	**tak**
Temperatura robocza	**-40 ~ +300 ˚C**
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	**100 mm**
Pojemność	**12.5 l**
Zastosowanie	**do przechowywania żywności oraz jej eksponowania w witrynach i ladach chłodniczych**
Rozmiar	**GN 1/1**

Opis produktu

Profesjonalny pojemnik perforowany GN marki YATO ze stali nierdzewnej o wymiarach **GN 1/1, 100 mm**, pojemność **12,5 l**. Pojemniki gastronomiczne **YATO Proffesional 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.