

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/pojemnik-gastronomiczny-gn-12-100mm-pc-yato-yg-00401-p-20457.html>



## POJEMNIK GASTRONOMICZNY GN 1/2 100MM PC YATO | YG-00401

|                  |                      |
|------------------|----------------------|
| Cena brutto      | <b>23,00 zł</b>      |
| Cena netto       | <b>18,70 zł</b>      |
| Dostępność       | <b>Dostępny</b>      |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b>    |
| Numer katalogowy | <b>YG-00401</b>      |
| Kod producenta   | <b>9</b>             |
| Kod EAN          | <b>5906083004551</b> |

### Opis produktu

Profesjonalny pojemnik GN marki **YATO** z poliwęglanu o wymiarach GN 1/2 100 mm i pojemności 5,9 l.

Pojemnik ma **wymiary zgodne ze standaryzacją** GASTRO NORM PN-EN 631-1:1996.

Pojemniki gastronomiczne **YATO** wyprodukowano z **najwyższej jakości poliwęglanu PC**, który charakteryzuje się bardzo dużą wytrzymałością i odpornością na uszkodzenia mechaniczne, zapewniając bardzo długą żywotność. Przeznaczone są do profesjonalnego wykorzystania w restauracjach, barach czy placówkach żywienia zbiorowego. Służą przede wszystkim do przechowywania żywności, przypraw, itp. Wyjątkowe właściwości umożliwiają zastosowanie ich w warunkach chłodniczych czy mroźniczych w temperaturze do **- 40°C**. Idealnie nadają się również do wykorzystania w zakresie wyższych temperatur sięgających do **99°C**. Dzięki temu można je używać do przechowywania gorących potraw. Jednak nie są przeznaczone do stosowania w barmach czy piecach konwekcyjno-parowych.

Pojemniki GN marki **YATO** mają bardzo gładką powierzchnię, dzięki czemu są łatwe do czyszczenia i utrzymania w czystości. Możliwe jest także **mycie ich w zmywarkach**.

**Nie wchłaniają zapachów czy smaków**, przez co po umyciu mogą być przeznaczone do przechowywania innych produktów.

Istotną zaletą tych pojemników jest także **skala wyrażona w litrach**, która ułatwia kontrolę poziomu zawartości.

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]: **5,9**
- Wysokość [mm]: **100**
- Materiał: **PC**
- Norma gastronomiczna [GN]: **1/2**