

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/pojemnik-perforowany-ze-stali-nierdzewnej-gn-11-65-yato-yg-00342-p-20436.html>

## POJEMNIK PERFOROWANY ZE STALI NIERDZEWNEJ GN 1/1 65 YATO | YG-00342

|                  |                              |
|------------------|------------------------------|
| Cena brutto      | <b>39,00 zł</b>              |
| Cena netto       | <b>31,71 zł</b>              |
| Dostępność       | <b>Aktualnie niedostępny</b> |
| Czas wysyłki     | <b>24 godziny</b>            |
| Numer katalogowy | <b>YG-00342</b>              |
| Kod producenta   | <b>9</b>                     |
| Kod EAN          | <b>5906083861673</b>         |

### Opis produktu

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

### Parametry

- Pojemność [l]: **8,5**
- Wysokość [mm]: **65**
- Grubość ścianki [mm]: **0,7**
- Materiał: **stainless steel 201**
- Norma gastronomiczna [GN]: **1/1**