

Link do produktu: <https://galeriagastro.pl/pokrywka-do-pojemnika-ze-stali-nierdzewnej-gn-14-yato-yg-00373-p-20448.html>

POKRYWKA DO POJEMNIKA ZE STALI NIERDZEWNEJ GN 1/4 YATO | YG-00373

Cena brutto	13,00 zł
Cena netto	10,57 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	YG-00373
Kod producenta	9
Kod EAN	5906083861932

Opis produktu

Pokrywka do pojemnika GN marki YATO ze stali nierdzewnej o wymiarach **1/4**.

Pokrywka przeznaczona jest do linii pojemników gastronomicznych marki **YATO Professional Kitchen Equipment**, zgodnych ze standaryzacją GASTRO NORM PN-EN 631-1:1996. Pokrywki wykonane są z **najwyższej jakości stali nierdzewnej typu 201**, o matowej i gładkiej powierzchni.

Pokrywki do pojemników GN YATO przeznaczone są do **profesjonalnego wykorzystania w placówkach żywienia zbiorowego**. Służą do przechowywania żywności w warunkach chłodniczych jak i mroźniczych do **-40°C**. Pojemniki idealnie nadają się również do pracy w zakresie wyższych temperatur do **-300°C**. **Dzięki temu nadają się do pracy w technologii pieców konwekcyjno-parowych.**

Pokrywki do pojemników GN YATO wyprodukowano przy użyciu **najnowocześniejszych technologii**. Dzięki temu osiągnięta została **najwyższa jakość wykonania**. Szczególną uwagę przyłożono do detali, takich jak **zaokrąglone naroża czy gładkie ranty**, które zapewniają **wysoki poziom bezpieczeństwa oraz higieny użytkowania**. **Dodatkowe przetłoczenie na obwodzie każdej pokrywki wzmacnia jej konstrukcję**, zabezpieczając je przed zagnieceniami powstałymi podczas eksploatacji. Gwarantuje to wieloletnie użytkowanie w każdych warunkach.

Gładka powierzchnia oraz **możliwość mycia w zmywarkach** dodatkowo ułatwia utrzymanie ich w czystości.

Przeznaczenie / zastosowanie

Pokrywki do pojemników GN YATO przeznaczone są do profesjonalnego wykorzystania w placówkach żywienia zbiorowego. Służą do przechowywania żywności w warunkach chłodniczych jak i mroźniczych do **-40°C**. Pojemniki idealnie nadają się również do pracy w zakresie wyższych temperatur do **300°C**. Dzięki temu nadają się do pracy w technologii pieców konwekcyjno-parowych.

Parametry

- Norma gastronomiczna [GN]: **1/4**