

Link do produktu: <https://www.androla.pl/pokrywa-pojemnika-ze-stali-nierdzewnej-gn-1-2-p-19166.html>



Pokrywa pojemnika ze stali nierdzewnej GN 1/2

Cena	30,00 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	19379
Kod producenta	YG-00371
Kod EAN	5906083861918
Producent	Brak

Opis produktu

POKRYWKA DO POJEMNIKA ZE STALI NIERDZEWNEJ GN 1/2

YATO YG-00371

Pokrywka do pojemnika GN marki YATO ze stali nierdzewnej o wymiarach 1/2.

Pokrywka przeznaczona jest do linii pojemników gastronomicznych marki YATO Proffesional 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.

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.