



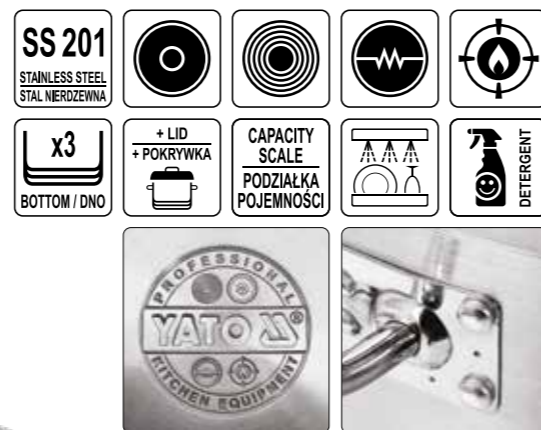
PROFESSIONAL
KITCHEN EQUIPMENT



yatogastro.com

Garnki

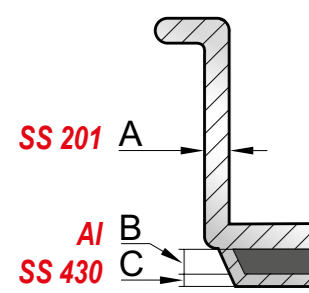
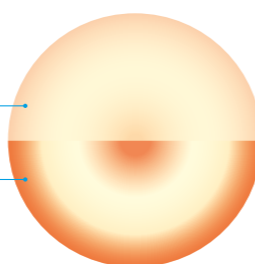
- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201
- dno kapsułowe gwarantuje optymalne rozprowadzenie ciepła, zapobiegając przypalaniu potraw
- wkładka ferromagnetyczna w dnie kapsułowym pozwala na stosowanie garnka na kuchenkach indukcyjnych
- nienagrzewające się uchwyty mocowane przy pomocy nitów



Rozprowadzanie ciepła na dnie

Garnek YATO

Garnek standardowy



Garnek wysoki z pokrywką

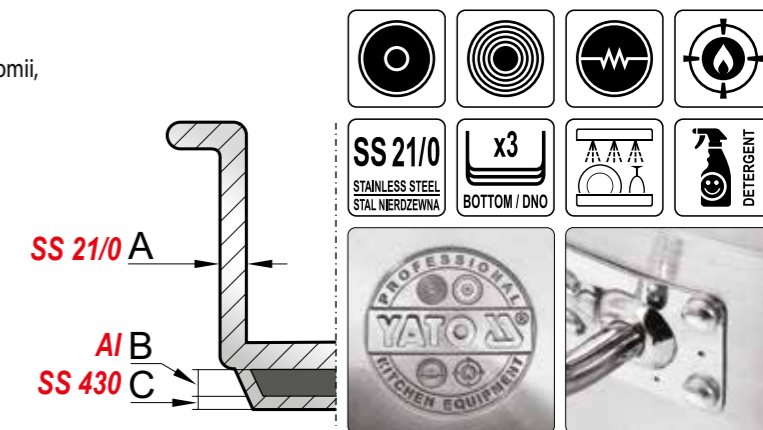
YATO	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00011	20	20	6	1.0	4.0	0.8	125.-	153.75
YG-00012	25	25	12	1.0	4.0	0.8	145.-	178.35
YG-00013	28	28	17	1.0	4.0	0.8	175.-	215.25
YG-00014	30	30	21	1.0	4.0	0.8	205.-	252.15
YG-00015	32	32	25	1.0	4.0	0.8	215.-	264.45
YG-00016	36	36	36	1.0	4.0	0.8	275.-	338.25
YG-00017	38	38	43	1.0	4.0	0.8	305.-	375.15
YG-00018	40	40	50	1.0	4.0	0.8	345.-	424.35
YG-00019	45	45	71	1.2	4.0	1.0	415.-	510.45
YG-00020	50	50	98	1.2	4.0	1.0	555.-	682.65

Garnek średni z pokrywką

YATO	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00046	25	18	9	1.0	4.0	0.8	130.-	159.90
YG-00047	30	20	14	1.0	4.0	0.8	170.-	209.10
YG-00048	32	22	17	1.0	4.0	0.8	195.-	239.85
YG-00049	36	24	24	1.0	4.0	0.8	240.-	295.20
YG-00050	38	24	27	1.0	4.0	0.8	275.-	338.25
YG-00051	40	26	32	1.0	4.0	0.8	315.-	387.45
YG-00052	50	30	58	1.2	4.0	1.0	415.-	510.45

Patelnie ze stali nierdzewnej

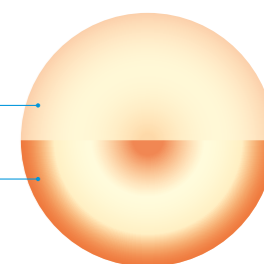
- specjalny stop stali nierdzewnej 21/0 przeznaczony tylko do gastronomii, niezawierający szkodliwego manganu i niklu, zapewnia:
 - przewodzenie ciepła większe o 30% w porównaniu do patelni wykonanych ze stali nierdzewnej 304
 - odporność na uszkodzenia mechaniczne
 - odporność na działanie kwasów organicznych i detergentów
- dno kapsułowe gwarantuje optymalne rozprowadzenie ciepła, zapobiegając przypalaniu potraw
- wkładka ferromagnetyczna w dnie kapsułowym pozwala na stosowanie patelni na kuchenkach indukcyjnych
- nienagrzewające się uchwyty, w patelniach o średnicach większych niż 32 cm mocowane przy pomocy nitów



Rozprowadzanie ciepła na dnie

Patelnia YATO

Patelnia standardowa



YATO	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00100	20	4	1.3	0.8	4.0	0.8	60.-	73.80
YG-00101	24	5	2.3	0.8	4.0	0.8	65.-	79.95
YG-00102	28	5	3.1	0.8	4.0	0.8	80.-	98.40



YATO	Ø (cm)	H (cm)	V (l)	A (mm)	B (mm)	C (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00103	32	5	4	1.0	4.0	0.8	125.-	153.75
YG-00104	36	6	6.1	1.0	4.0	0.8	185.-	227.55
YG-00105	40	7	8.8	1.0	4.0	0.8	215.-	264.45

Patelnie aluminiowe z powłoką Teflon™ Platinum Plus

Wykonane z aluminium w technologii odlewu, szybko i równomiernie rozpraszają ciepło na całej powierzchni roboczej. Pokryte oryginalnym trójwarstwowym systemem powłok Teflon™ Platinum Plus, który zapobiega przywieraniu potraw i pozwala na smażenie z użyciem minimalnej ilości tłuszczu.

- powierzchnia robocza o wysokiej odporności na zarysowania
- przystosowane do pracy w temp. do 250°C
- rękojeści ze stali epoksydowanej, mocowane przy pomocy nitów aluminiowych
- łatwe w myciu

Powłoka Teflon™ Platinum Plus sprostą nawet najcięższym wyzwaniom gastronomicznym. Zawiera mikroskopijne cząsteczki najtwardszych minerałów, które tworzą niezwykle wytrzymałą strukturę. Tak trwałą, że podczas smażenia można używać metalowych łopatek, nie martwiąc się o większe zarysowania. Dodatkowo korpus patelni odlewany jest z aluminium, co gwarantuje równomierne i szybkie nagrzewanie.




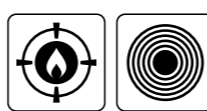
Odporna na zarysowania warstwa wierzchnia

Wzmocniona warstwa środkowa


Odporna na ścieranie, utwardzona minerałami warstwa podkładowa

Patelnie uniwersalne

YATO 	Ø (cm)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00131	24	55.-	67.65
YG-00132	28	70.-	86.10
YG-00133	32	90.-	110.70




Patelnie do naleśników

YATO 	Ø (cm)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00152	26	69.-	84.87
YG-00153	29	75.-	92.25




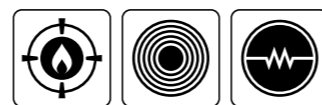
Patelnia do ryb

YATO 	Ø (cm)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00155	29 x 40	175.-	215.25



Patelnie na płytę indukcyjną

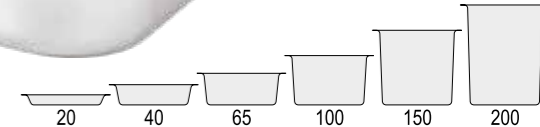
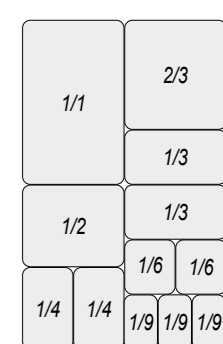
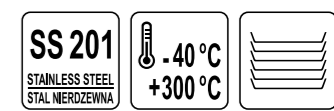
YATO 	Ø (cm)*	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00160	24	66.-	81.18
YG-00161	28	85.-	104.55




Pojemniki GN ze stali nierdzewnej

Pojemniki do przechowywania żywności oraz jej eksponowania w witrynach i ladach chłodniczych.

- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 201 o grubości 0,7 mm
- odporne na działanie kwasów organicznych i detergentów
- łatwe do utrzymania w czystości
- możliwość mycia w zmywarce
- zakres temperatur: od -40°C do +300°C
- możliwość piętrowania
- rozmiary zgodne ze standaryzacją GASTRO NORM PN-EN 631-1:1996




GN 1/1 – 530 x 325 mm

YATO 	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00250	20	3.0	22.-	27.06
YG-00251	40	6.0	26.-	31.98
YG-00252	65	8.5	28.-	34.44
YG-00253	100	13.5	37.-	45.51
YG-00254	150	20.5	55.-	67.65
YG-00255	200	26.0	72.-	88.56




GN 2/3 – 354 x 325 mm

YATO 	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00302	65	6.5	29.-	35.67
YG-00303	100	9.0	35.-	43.05
YG-00304	150	13.0	55.-	67.65




GN 1/2 – 325 x 265 mm

YATO 	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00260	20	2.0	12.50	15.38
YG-00261	40	4.0	16.-	19.68
YG-00262	65	4.5	18.-	22.14
YG-00263	100	7.0	26.-	31.98
YG-00264	150	10.0	39.-	47.97
YG-00265	200	12.5	47.-	57.81




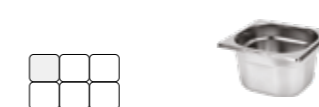
GN 1/3 – 325 x 176 mm

YATO 	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00270	20	0.8	12.-	14.76
YG-00271	40	1.5	14.-	17.22
YG-00272	65	2.5	15.50	19.07
YG-00273	100	4.0	23.-	28.29
YG-00274	150	6.0	31.-	38.13




GN 1/4 – 265 x 162 mm

YATO 	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00282	65	1.8	14.-	17.22
YG-00283	100	3.0	18.50	22.76
YG-00284	150	4.5	26.-	31.98




GN 1/6 – 176 x 162 mm

YATO 	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00290	65	1.0	11.50	14.15
YG-00291	100	1.7	16.-	19.68
YG-00292	150	2.5	22.-	27.06
YG-00293	200	3.4	30.-	36.90



GN 1/9 – 176 x 108 mm


YATO 	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00295	65	0.6	11.-	13.53
YG-00296	100	1.0	14.-	17.22



Oznaczenie rozmiaru GN w narożniku




GN 1/1 – 530 x 325 mm perforowane

YATO 	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00340	20	3.0	40.-	49.20
YG-00341	40	6.0	45.-	55.35
YG-00342	65	8.5	50.-	61.50
YG-00343	100	13.5	60.-	73.80
YG-00344	150	20.5	80.-	98.40
YG-00345	200	26.0	90.-	110.70




GN 2/3 – 354 x 325 mm perforowane


YATO 	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00360	65	6.5	40.-	49.20
YG-00361	100	9.0	50.-	61.50



GN 1/2 – 325 x 265 mm perforowane

YATO 	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00355	65	4.5	30.-	36.90
YG-00356	100	7.0	40.-	49.20
YG-00357	150	10.0	55.-	67.65

Pokrywy ze stali nierdzewnej do pojemników GN

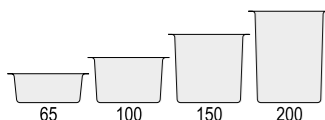
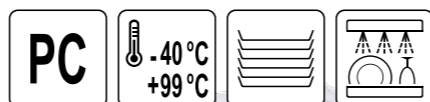
YATO 	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00370	GN 1/1	24.50	30.14
YG-00371	GN 1/2	15.-	18.45
YG-00372	GN 1/3	12.-	14.76
YG-00373	GN 1/4	10.-	12.30
YG-00374	GN 1/6	9.-	11.07
YG-00375	GN 1/9	8.-	09.84
YG-00377	GN 2/3	26.-	31.98

* średnica zewnętrzna

Pojemniki GN z poliwęglanu

Pojemniki do przechowywania żywności oraz jej ekspozycji w witrynach i ladach chłodniczych.

- wykonane z wysokiej jakości poliwęglanu, dzięki czemu są bardzo wytrzymałe i odporne na uszkodzenia, a jednocześnie estetyczne
- przezroczyste, z wytłoczoną skalą w litrach i uncjach
- nie pochłaniają zapachów ani smaków
- możliwość mycia w zmywarce
- zakres temperatur: od -40 do +99°C
- możliwość piętrowania
- rozmiary zgodne ze standaryzacją GASTRO NORM PN-EN 631-1:1996



GN 1/1 – 530 x 325 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00390	65	8.5	39.-	47.97
YG-00391	100	13.0	48.-	59.04
YG-00392	150	19.5	65.-	79.95
YG-00393	200	25.6	74.-	91.02



GN 1/2 – 325 x 265 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00400	65	3.9	25.-	30.75
YG-00401	100	5.9	28.-	34.44
YG-00402	150	8.9	35.-	43.05
YG-00403	200	11.7	40.-	49.20

Pokrywki z poliwęglanu do pojemników GN

YATO	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00434	GN 1/1	27.50	33.83
YG-00435	GN 1/2	17.-	20.91
YG-00436	GN 1/3	11.50	14.15
YG-00437	GN 1/4	9.50	11.69
YG-00438	GN 1/6	8.-	9.84
YG-00439	GN 1/9	6.-	7.38



GN 1/3 – 325 x 176 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00410	65	2.4	16.50	20.30
YG-00411	100	3.6	20.50	25.22
YG-00412	150	5.3	26.50	32.60
YG-00413	200	6.9	29.50	36.29



GN 1/4 – 265 x 162 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00419	65	1.7	13.50	16.61
YG-00420	100	2.5	17.50	21.53
YG-00421	150	3.7	19.50	23.99



GN 1/6 – 176 x 162 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00425	65	1.0	8.50	10.46
YG-00426	100	1.5	12.50	15.38
YG-00427	150	2.2	14.50	17.84



GN 1/9 – 176 x 108 mm

YATO	H (mm)	V (l)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00430	65	0.57	7.50	9.23
YG-00431	100	0.85	9.-	11.07

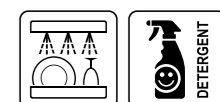
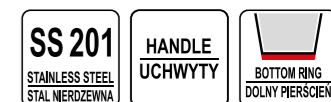
Ociekacze z poliwęglanu do pojemników GN UroX manum

YATO	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00460	GN 1/1	27.50	33.83
YG-00461	GN 1/2	13.50	16.61
YG-00462	GN 1/3	9.-	11.07
YG-00463	GN 1/4	7.50	10.46
YG-00464	GN 1/6	6.50	6.77

Wiadra z pierścieniem

Pojemne wiadra do profesjonalnych zastosowań gastronomicznych, m.in. przenoszenia płynów i innych półproduktów.

- wykonane z wytrzymałej stali nierdzewnej
- wygodny uchwyt do przenoszenia
- wzmocniona, solidna podstawa
- łatwe do utrzymania w czystości



YATO	V (l)	Ø (cm)	H (cm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00650	12	25/24	27	90.-	110.70
YG-00651	16	30/25	30	110.-	135.30
YG-00652	28	35/30	35	135.-	166.05

Dzbanki z miarką

Lekkie dzbanki do odmierzania płynnych i sypkich produktów. Wykonane z elastycznego i wytrzymałego polipropylenu. Posiadają wytłoczoną podziałkę w litrach i mililitrach.

- wygodny, wzmocniany uchwyt
- możliwość stosowania w zakresie temperatur od -40 do +99°C
- nie absorbują zapachów



Pojemnik na sztucze

Pojemnik z czterema pojemnymi przegrodami, każda o wymiarach: 24 x 10,5 x 5 cm.

- wykonany z trwałego polipropylenu w kolorze szarym
- łatwy do utrzymania w czystości
- możliwość mycia w zmywarce



YATO	V (l)	Ø (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-07282	0.5	90	135	6.-	7.38
YG-07284	1	115	165	12.-	14.76
YG-07286	2	150	205	16.-	19.68
YG-07287	3	170	230	22.-	27.06
YG-07288	5	195	270	34.-	41.82



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02665	520 x 290 x 95	20.-	24.60



Pojemniki do przechowywania żywności

Wygodne i trwałe pojemniki do przechowywania żywności.

- podziałka boczna w litrach i kwartach
- uchwyty boczne ułatwiające przenoszenie
- nie absorbują zapachów
- łatwe do umycia
- możliwość piętrowania



-15°C
+80°C



Pojemniki okrągłe

Wykonane z wytrzymałego polipropylenu. Umożliwiają przechowywanie żywności w zakresie temperatur od -15 do +80°C.

PP

YATO	V (l)	Ø (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00510	1	128	120	8.-	9.84
YG-00511	2	183	110	12.-	14.76
YG-00512	4	183	210	16.-	19.68
YG-00513	6	222	200	21.-	25.83
YG-00514	7.5	222	270	23.-	28.29
YG-00515	10	310	210	35.-	43.05
YG-00516	15	310	300	45.-	55.35
YG-00517	20	310	370	55.-	67.65

Pokrywkę do pojemników okrągłych

Z elastycznego polietylenu, który umożliwia szczelne zamknięcie pojemnika.

PE

YATO	Ø (mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00518	132	YG-00510	4.-	4.92
YG-00519	187	YG-00511, YG-00512	6.-	7.38
YG-00520	226	YG-00513, YG-00514	7.50	9.23
YG-00521	316	YG-00515, YG-00516, YG-00517	14.-	17.22

Pojemniki kwadratowe

Wyprodukowane z bardzo trwałego i wytrzymałego poliwęglanu, odpornego na uderzenia i uszkodzenia mechaniczne. Przeznaczone do przechowywania żywności w zakresie temperatur od -40 do +99°C. Posiadają miejsce na wpisanie daty.

PC

YATO	V (l)	(mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00522	6	222 x 222	185	24.90	30.63
YG-00524	22	280 x 280	400	64.90	79.83

Pokrywkę do pojemników kwadratowych

Wykonana z elastycznego polietylenu, który umożliwia szczelne zamknięcie pojemnika.

PE

YATO	(mm)	DLA:	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00526	293 x 293	YG-00524	8.-	9.84

Mieszadło do kotła

- wykonane z najwyższej jakości stali nierdzewnej 18/8
- średnica rękojeści: 25 mm
- wymiary części roboczej: 220 x 120 x 2 mm
- łatwe do utrzymania w czystości
- długość rękojeści: 1000 mm

SS 18/8
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02520	1220	89.-	109.47

Pojemnik na produkty sypkie

Przeznaczony do przechowywania, transportu i dozowania produktów sypkich, takich jak: mąka, cukier, sól, ryż, kasza. Idealnie nadaje się do większych kuchni, piekarni i cukierni.

- wykonany z najwyższej jakości wytrzymałego polipropylenu
- pojemność 81 l pozwala pomieścić 77 kg cukru lub 63 kg mąki
- przesuwana pokrywa zapewnia łatwy dostęp do zawartości
- gładkie wewnętrzne ścianki i zaokrąglone narożniki ułatwiają czyszczenie
- transparentna pokrywa z mocnego, odpornego na uderzenia poliwęglanu
- 4 wytrzymałe kółka (w tym 2 skrętne) wykonane z miękkiego, cichego materiału TPR, który nie pozostawia śladów na podłodze
- w zestawie szufelka z poliwęglanu o pojemności 950 ml z haczykiem umożliwiającym zawieszenie wewnątrz pojemnika
- optymalna wysokość pozwalająca na trzymanie pod blatem stołu roboczego



81L
CAPACITY
POJEMNOŚĆ

PP/PC

77kg SUGAR
CUKIER
63kg FLOUR
MAKA
CAPACITY / POJEMNOŚĆ

360°
2x



YATO	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-09109	81	760 x 330 x 740	655.-	805.65

Szufelki z poliwęglanu

Przeznaczone do lodu, a także nabierania produktów sypkich, takich jak mąka, ryż, kasza.

- wykonane z bardzo trwałego, odpornego na uszkodzenia poliwęglanu
- wzmacniane rękojeści z otworami umożliwiającymi powieszenie na haczykach
- możliwość stosowania w zakresie temperatur od -40 do +99°C

PC

-40°C
+99°C



YG-02460

YG-02461

YG-02462



YATO	V (l)	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02460	0.18	220 x 185	10.-	12.30
YG-02461	0.95	280 x 210	18.-	22.14
YG-02462	1.9	280 x 400	25.-	30.75

Szufelki aluminiowe

Masywne szufelki przeznaczone do nabierania produktów sypkich. Przydatne w restauracjach, barach, cukierniach.

- materiał: aluminium
- okrągły profil
- starannie wykonane
- nie można myć w zmywarkach

AI



YATO	V (l)	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02450	0.15	185	10.-	12.3
YG-02451	0.35	220	11.-	13.53
YG-02452	0.7	270	24.-	29.52
YG-02453	1.7	380	34.-	41.82

Noże ze stali kutej

- Trwałe i precyzyjnie wykonane noże z kutej stali o twardości HRC 55-58.
- najwyższej jakości niemiecka stal nierdzewna X50CrMoV15 gwarantuje, że są bardzo ostre i posiadają doskonałe właściwości tnące
- ergonomiczne rękojeści zapewniają pewny, wygodny chwyt
- pakowane osobno w blistry



GERMAN
STEEL
X50CrMoV15

HRC
55-58

Gładkie rękojeści zapobiegają gromadzeniu się resztek

Bocznej strony noża używamy do przenoszenia posiekanych ziół i cebuli oraz do spłaszczania filetów, steków

Gruby grzbiet służy do łamania małych kostek oraz podważania muszli skorupiaków

Przód noża sprawdzi się podczas krojenia niewielkich warzyw, np. czosnku, rzodkiewki

Środek ostrza służy do krojenia szerokich produktów oraz siekania

Dolną częścią ostrza, z uwagi na największą siłę nacisku, kroimy wyjątkowo twarde produkty, trudne do przekrojenia

Zaokrąglenia przy trzonku zapobiegają ześlizgnięciu się dłoni na ostrze

Noże kucharskie

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02230	205 / 340	42.-	51.66
YG-02231	255 / 395	47.-	57.81



YG-02231

Nóż rzeźniczy

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02229	205 / 340	37.-	45.51



YG-02229

Nóż do szynki

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02232	290 / 425	39.-	47.97



YG-02232

Nóż do trybowania

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02224	160 / 290	32.-	39.36



YG-02224

Nóż do pieczywa

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02223	205 / 340	35.00	43.05



YG-02223

Nóż do pomidorów

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02227	140 / 245	27.-	33.21



YG-02225

Noże do obierania

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02225	90 / 195	25.-	30.75
YG-02226	90 / 196	25.-	30.75

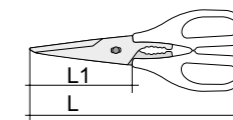
YG-02226

Widelec do mięsa

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02216	180 / 310	36.90	45.39

Nożyce kuchenne

- zabkowane krawędzie ostrza gwarantują precyzję cięcia
- ergonomiczne rękojeści przeznaczone również do użytkowania przez osoby leworęczne



SS2CR13



Grubość ostrza: 1,8 mm

YATO	L (mm)	L1 (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02365	210	80	4.-	4.92

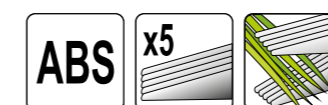
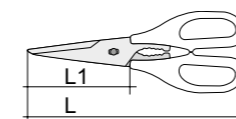


Grubość ostrza: 3 mm

YATO	L (mm)	L1 (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02366	210	70	6.-	7.38



Specjalnej konstrukcji nożyczki z pięcioma ostrzami. Przeznaczone do cięcia ziół, kwiatów czy dekoracji.



Grubość ostrza: 1,2 mm

YATO	L (mm)	L1 (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02368	200	80	8.50	10.46



Stalka do ostrzenia noży

- wykonana ze stali nierdzewnej
- rękojeść z wytrzymałego polipropylenu
- kółko do zawieszania



YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02214	200 / 320	11.90	14.64

SS
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA

PP



Ostrzałki do noży i nożyczek

- ostrzenie wstępne usuwa nierówności i ostrzy
- ostrzenie końcowe wygładza krawędź ostrza
- podkładka antypoślizgowa zapobiega przesuwaniu się podczas pracy
- korpus wykonany z wytrzymałego materiału ABS

3-funkcyjna ostrzałka do noży stalowych i ceramicznych

- ostrza:
- diamentowe do ostrzenia wstępnego noży ceramicznych
- z węgla wolframu do ostrzenia wstępnego noży stalowych
- ceramiczne do ostrzenia końcowego



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02351	22.-	27.06



3 in 1
3 w 1

TUNGSTEN STEEL BLADE
OSTRZE Z WĘGLIKA WOLFRAMU

CERAMIC BLADE
OSTRZE CERAMICZNE

FOR CERAMIC KNIVES
DO NOŻY CERAMICZNYCH

FOR METAL KNIVES
DO NOŻY METALOWYCH

DIAMOND BLADE
OSTRZE DIAMENTOWE

4-funkcyjna ostrzałka do nożyczek, noży metalowych gładkich i noży ceramicznych

- ostrza:
- diamentowe do ostrzenia wstępnego noży ceramicznych
- z węgla wolframu do ostrzenia wstępnego noży stalowych oraz nożyczek
- ceramiczne do ostrzenia końcowego



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02352	28.-	34.44



4 in 1
4 w 1

TUNGSTEN STEEL BLADE
OSTRZE Z WĘGLIKA WOLFRAMU

CERAMIC BLADE
OSTRZE CERAMICZNE

FOR CERAMIC KNIVES
DO NOŻY CERAMICZNYCH

FOR METAL KNIVES
DO NOŻY METALOWYCH

FOR SCISSORS
DO NOŻYCZEK

DIAMOND BLADE
OSTRZE DIAMENTOWE

2-funkcyjna ostrzałka do noży ceramicznych i stalowych

- wyposażona w przysawkę umożliwiającą montaż w dogodnym miejscu
- ostrza:
- ostrze spiralne zapewnia optymalny kąt ostrzenia
- diamentowe do ostrzenia wstępnego noży ceramicznych i stalowych
- ceramiczne do ostrzenia końcowego



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02353	27.-	33.21



CERAMIC BLADE
OSTRZE CERAMICZNE

FOR CERAMIC KNIVES
DO NOŻY CERAMICZNYCH

FOR METAL KNIVES
DO NOŻY METALOWYCH

2 in 1
2 w 1

Kompaktowa ostrzałka do noży metalowych gładkich

- ostrza:
- z węgla wolframu do ostrzenia wstępnego noży stalowych
- ceramiczne do ostrzenia końcowego



YATO	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02354	13.-	15.99



2 in 1
2 w 1

CERAMIC BLADE
OSTRZE CERAMICZNE

FOR METAL KNIVES
DO NOŻY METALOWYCH

TUNGSTEN STEEL BLADE
OSTRZE Z WĘGLIKA WOLFRAMU

Otwieracz do puszek

Umożliwia szybkie otwieranie puszek i konserw o maksymalnej średnicy 355 mm.

- łatwy w obsłudze
- metalowy mechanizm obrotowy gwarantuje długą żywotność i bezawaryjne działanie
- otwieranie puszek o różnej wysokości dzięki swobodnej regulacji ostrza w zakresie do 310 mm
- stabilne mocowanie do blatu za pomocą 3 śrub (otwory montażowe o średnicy 7 mm)
- podstawa o wymiarach 185 x 100 mm
- praca zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara

YATO	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02430	355	189.-	232.47



Ø max
355 mm
CAN / PUSZKA

H max
310 mm
CAN / PUSZKA

Deski do krojenia

- Mocne i wytrzymałe deski do krojenia przeznaczone do użytku w gastronomii.
- wykonane z wysokiej jakości polietylenu

Deski do krojenia z uchwytem

- bezpieczne, zaokrąglone krawędzie
- dwustronne



YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02150	250 x 150 x 10	10.-	12.30
YG-02153	300 x 220 x 10	14.50	17.84

Deski do krojenia z gumowymi nóżkami



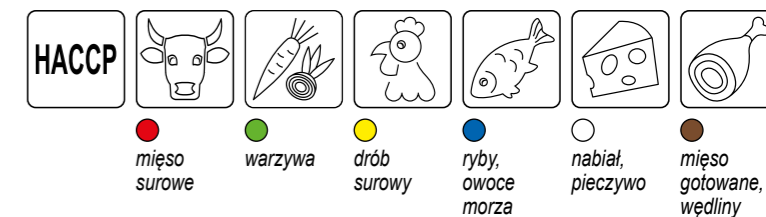
x6
RUBBER FEET
GUMOWE NÓŻKI

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02160	350 x 250 x 20	35.-	43.05
YG-02163	440 x 290 x 20	52.-	63.96
YG-02166	500 x 340 x 20	66.-	81.18
YG-02168	600 x 390 x 20	94.-	115.62



Deski do krojenia zgodne z kodem kolorów HACCP

- dwustronne



- mięso surowe
- warzywa
- drób surowy
- ryby, owoce morza
- nabiał, pieczywo
- mięso gotowane, wędliny

YATO	(mm)	KOLOR	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02170	450 x 300 x 13	●	26.-	31.98
YG-02171	450 x 300 x 13	●	26.-	31.98
YG-02172	450 x 300 x 13	●	26.-	31.98
YG-02173	450 x 300 x 13	●	26.-	31.98
YG-02174	450 x 300 x 13	○	26.-	31.98
YG-02175	450 x 300 x 13	●	26.-	31.98
YG-02180	600 x 400 x 20	●	79.-	97.17
YG-02181	600 x 400 x 20	●	79.-	97.17
YG-02182	600 x 400 x 20	●	79.-	97.17
YG-02183	600 x 400 x 20	●	79.-	97.17
YG-02184	600 x 400 x 20	○	79.-	97.17
YG-02185	600 x 400 x 20	●	79.-	97.17



Skrobak do desek do krojenia

- Przeznaczony do usuwania rys i zacięć, w których gromadzą się resztki żywności.
- wykonany z wysokiej jakości polietylenu
- wygodny w użyciu
- zapewnia wysoki poziom higieny

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02188	220 x 100 x 50	79.-	97.17



FOR / DO:
PE

Rózgi

Masywne i twarde różgi z metalową rękojeścią o długości 110 mm i uchwytem do zawieszania.

- wykonane ze stali nierdzewnej 18/8
- 8 wrzecion z prętami o średnicy 2,4 mm
- łatwe do utrzymania w czystości
- możliwość mycia w zmywarce

YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02510	300	13.-	15.99
YG-02511	400	16.-	19.68
YG-02512	500	18.-	22.14
YG-02513	600	20.-	24.60



SS 18/8
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



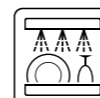
Szpatuły wąskie

Profesjonalne szpatuły przeznaczone do masy cukierniczej.

- wykonane ze stali nierdzewnej 420
- elastyczne ostrze z zaokrągloną końcówką
- grubość profilu: 1 mm
- czarna plastikowa rękojeść o długości 125 mm
- możliwość mycia w zmywarce



SS 420
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



Szpatuły wąskie proste

YATO	(mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02408	120 / 225	3.54	4.35
YG-02409	205 / 335	4.64	5.71
YG-02410	255 / 385	5.31	6.53
YG-02411	310 / 440	6.42	7.90
YG-02412	355 / 485	7.46	9.18

Szczypce uniwersalne

Funkcjonalne szczypce o wszechstronnym zastosowaniu gastronomicznym.

- wykonane ze stali nierdzewnej 18/8 o grubości profilu 1 mm
- łatwe do utrzymania w czystości
- możliwość mycia w zmywarce
- eleganckie, chromowane wykończenie
- wzmocniona konstrukcja
- wyposażone w blokadę



YATO	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02750	240	8.50	10.46
YG-02751	300	9.-	11.07
YG-02752	400	13.-	15.99

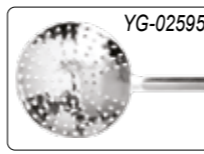
Łyżki cedzakowe

Profesjonalne łyżki cedzakowe z uchwytem do zawieszania.

- wykonane ze stali nierdzewnej 18/8 o grubości profilu:
 - 2,5 mm (YG-02593, YG-02595)
 - 3 mm (YG-02598)
- średnica oczka: 4 mm
- łatwe do utrzymania w czystości
- możliwość mycia w zmywarce
- estetyczne, chromowane wykończenie



SS 18/8
STAINLESS STEEL
STAL NIERDZEWNA



YATO	Ø (mm)	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02593	120	475	19.50	23.99
YG-02595	140	570	23.50	28.91
YG-02598	160	580	32.-	39.36

Łyżki cedzakowe i sита

Niezbędne w każdej kuchni.

- wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 18/8
- chromowana powierzchnia ułatwia utrzymanie w czystości
- możliwość mycia w zmywarce

Łyżki cedzakowe

- drobne oczka
- wzmocniony uchwyt z hakiem

YATO	Ø (mm)	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00600	220	600	27.-	33.21
YG-00601	260	730	33.-	40.59



Wielkość oczka: 2 x 2 mm

Łyżki cedzakowe

- duże oczka
- wzmocniony uchwyt z hakiem

YATO	Ø (mm)	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00602	155	470	22.-	27.06
YG-00603	200	510	27.-	33.21



Wielkość oczka: 5 x 5 mm

Sита chińskie gęste

- drobne oczka
- drucziany uchwyt



FINE MESH
DROBNE SITO



Wielkość oczka: 0,5 x 0,5 mm

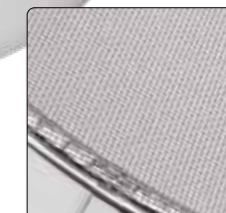
YATO	Ø (mm)	L (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00605	120	310	13.50	16.61
YG-00606	160	350	18.-	22.14

Sита do przesiewania

- idealne do mąki, cukru pudru



FINE MESH
DROBNE SITO



Wielkość oczka: 1 x 1 mm

YATO	Ø (mm)	H (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00615	220	60	14.-	17.22
YG-00617	280	70	19.50	23.99

Siatki do pizzy

Gwarantują równomierny wypiek pizzy.

- materiał: aluminium
- rant o szerokości 10 mm
- starannie wykonane
- nie można myć w zmywarce



AI

Wielkość oczka: 4 x 5 mm



YATO	Ø (mm)	Ø WNETRZE (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-02030	230	210	9.-	11.07
YG-02031	280	260	10.50	12.92
YG-02032	300	280	12.-	14.76
YG-02033	330	310	12.50	15.38
YG-02034	350	330	15.-	18.45
YG-02035	380	360	16.-	19.68
YG-02036	400	380	17.50	21.53
YG-02037	450	430	19.-	23.37
YG-02038	500	480	21.-	25.83

Dyspensery do zimnych sosów

Umożliwiają precyzyjne dozowanie: musztardy, keczupu, sosu balsamicznego itp.

- wykonane z bardzo elastycznego polietylenu, który umożliwia bezwysiłkowe wyciskanie sosu
- zatyczka zapobiega wyciekaniu sosu i pozwala dłużej zachować jego świeżość
- łatwe do utrzymania w czystości
- możliwość mycia w zmywarce



PE



YATO	KOLOR	V (l)	H (mm)	Ø (mm)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-00550	●	0.35	200	60	3.50	4.31
YG-00551	●	0.35	200	60	3.50	4.31
YG-00552	○	0.35	200	60	3.50	4.31
YG-00553	●	0.7	260	65	4.95	6.09
YG-00554	●	0.7	260	65	4.95	6.09
YG-00555	○	0.7	260	65	4.95	6.09

Kociołek do zup

Polecany do serwowania zup, kremów i sosów w bufetach oraz restauracjach hotelowych.

- obudowa ze stali malowanej na czarno
- łatwy w czyszczeniu pojemnik na zupę ze stali nierdzewnej 304 z zaokrąglonymi krawędziami
- regulacja temperatury pracy w zakresie 35-85°C
- grzałka z termostatem pozwala na utrzymanie temperatury podgrzewania na stałym poziomie
- płaszcz wodny równomiernie rozprowadza ciepło wokół zbiornika na zupę, zapobiegając przypalaniu się
- grzałka zamontowana pod dnem nie ma kontaktu z wodą, więc nie osadza się na niej kamień i zmniejsza się ryzyko przepalenia
- pokrywka z otworem na chochlę
- możliwość ustawienia pokrywki w pozycji otwartej zapobiega rozlewaniu się skroplonych oparów
- 4 nóżki zapewniają stabilność
- zasilanie: 220-240 V~ 50/60 Hz

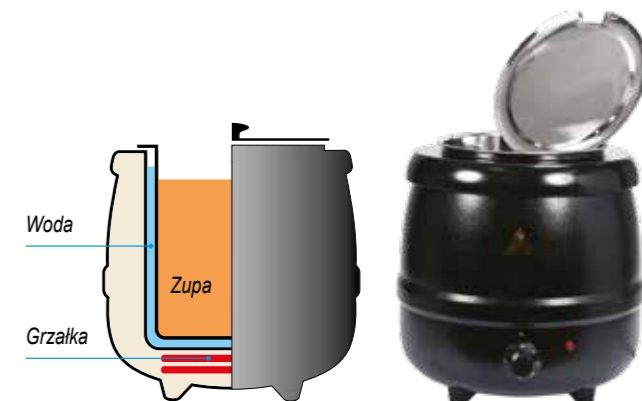
400W

9L

SS 304
BARELL
POJEMNIK

35-85 °C

x4
PLASTIC FEET
NÓŻKI Z TWORZYWA



YATO	V (l)	(mm)	(W)	PLN (netto)	PLN (brutto)
YG-04250	9	340 x 340 x 370	400	235.-	289.05