

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pokrywka-do-pojemnika-ze-stali-nierdzewnej-gn-11-yg-00370-yato-p-8184.html>

POKRYWKA DO POJEMNIKA ZE STALI NIERDZEWNEJ GN 1/1 YG-00370 YATO

Cena brutto	19,60 zł
Cena netto	15,93 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00370
Kod producenta	YG-00370
Kod EAN	5906083861901
Producent	YATO
Norma gastronomiczna [GN]	1/1
Jednostka	SZT

Opis produktu

Pokrywka do pojemnika GN 1/1 ze stali nierdzewnej YATO YG-00370

Profesjonalna pokrywka gastronomiczna ze stali nierdzewnej 201, zgodna ze standardem Gastro Norm PN-EN 631-1:1996. Produkt przeznaczony do zastosowań w kuchniach przemysłowych, cateringowych i placówkach żywienia zbiorowego.

Rozmiar GN 1/1

Materiał Stal nierdzewna 201

Zakres temperatur -40°C do +300°C

Standard PN-EN 631-1:1996

Charakterystyka pokrywki gastronomicznej GN 1/1

Zgodność ze standardem Gastro Norm

Wymiar 1/1 (530 × 325 mm) zgodny z normą PN-EN 631-1:1996 zapewnia kompatybilność z pojemnikami GN, regałami chłodniczymi, wózkami transportowymi i piekarnikami konwekcyjno-parowymi stosowanymi w gastronomii profesjonalnej.

Stal nierdzewna typu 201

Materiał odporny na korozję, działanie kwasów organicznych i wilgoci. Matowa powierzchnia ogranicza widoczność zarysowań podczas intensywnej eksploatacji. Stal 201 zawiera mangan zamiast niklu, co obniża koszt przy zachowaniu właściwości użytkowych.

Zakres pracy temperaturowej -40°C do +300°C

Pokrywka nadaje się do przechowywania w chłodniach i zamrażarkach szokowych oraz do użycia w piecach konwekcyjno-parowych. Szeroki zakres temperatur pozwala na stosowanie w procesach gotowania sous-vide, regeneracji potraw i przechowywania mrożonek.

Wzmocniona konstrukcja z przetłoczeniami

Przetłoczenia obwodowe zwiększają sztywność pokrywki i zapobiegają deformacjom podczas układania w stosy. Zaokrąglone naroża i gładkie ranty eliminują ostre krawędzie, co ułatwia czyszczenie i zmniejsza ryzyko uszkodzeń mechanicznych.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00370
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Rozmiar Gastro Norm	1/1 (530 × 325 mm)
Materiał	Stal nierdzewna 201
Wykończenie powierzchni	Matowe
Minimalna temperatura pracy	-40°C
Maksymalna temperatura pracy	+300°C
Zgodność ze standardem	PN-EN 631-1:1996
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Zastosowanie	Profesjonalne

Zastosowanie w gastronomii profesjonalnej

- Przechowywanie produktów w chłodniach i zamrażarkach przemysłowych
- Ochrona potraw przed wysychaniem i zanieczyszczeniem podczas przechowywania
- Gotowanie w piecu konwekcyjno-parowym (combi steamer)
- Regeneracja potraw w systemie cook-chill i cook-freeze
- Transport żywności na wózkach GN między stanowiskami produkcyjnymi
- Organizacja przechowywania w systemie FIFO (first in, first out)
- Zamrażanie szokowe półproduktów i gotowych potraw

-
- Przygotowanie i przechowywanie składników w kuchniach cateringowych

Standard Gastro Norm - co oznacza wymiar 1/1?

Gastro Norm (GN) to międzynarodowy system modułowy stosowany w gastronomii profesjonalnej. Wymiar bazowy GN 1/1 wynosi 530 × 325 mm. Mniejsze pojemniki stanowią podziały tego wymiaru: GN 1/2 (265 × 325 mm), GN 1/3 (176 × 325 mm) itd. System zapewnia kompatybilność sprzętu różnych producentów.

Użytkowanie i konserwacja

Pokrywka ze stali nierdzewnej 201 wymaga regularnego czyszczenia po każdym użyciu. Dopuszczalne jest mycie w zmywarkach przemysłowych z użyciem detergentów przeznaczonych do stali nierdzewnej. Po myciu należy osuszyć pokrywkę, aby zapobiec powstawaniu zacieków wapiennych.

Przy przechowywaniu w stosach należy zwrócić uwagę na równomierne układanie, aby uniknąć odkształceń. Przetłoczenia obwodowe zapewniają stabilność, ale nadmierne obciążenie może prowadzić do trwałych deformacji.

Nie należy używać do czyszczenia ściernych gąbek stalowych ani proszków szorujących, które mogą uszkodzić powierzchnię matową. W przypadku uporczywych zabrudzeń zaleca się namaczanie w ciepłej wodzie z detergentem.

Różnica między stalą 201 a 304

Stal nierdzewna 201 zawiera mangan zamiast niklu (obecnego w stali 304), co obniża cenę przy zachowaniu odporności na korozję w środowisku gastronomicznym. Stal 304 oferuje wyższą odporność na korozję w środowiskach agresywnych chemicznie, ale w typowych zastosowaniach kuchennych obie stali spełniają normy higieniczne.

Produkty powiązane

Do pokrywki GN 1/1 pasują pojemniki gastronomiczne YATO o tym samym wymiarze oraz wkłady perforowane, tacki i ruszty. System Gastro Norm umożliwia łączenie elementów różnych producentów zgodnych z normą PN-EN 631-1:1996.

...