

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pokrywka-do-pojemnika-ze-stali-nierdzewnej-gn-12-yg-00371-yato-p-8190.html>

POKRYWKA DO POJEMNIKA ZE STALI NIERDZEWNEJ GN 1/2 YG-00371 YATO

Cena brutto	10,95 zł
Cena netto	8,90 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00371
Kod producenta	YG-00371
Kod EAN	5906083861918
Producent	YATO
Norma gastronomiczna [GN]	1/2

Opis produktu

Pokrywka do pojemnika gastronomicznego GN 1/2 YATO YG-00371

Pokrywka ze stali nierdzewnej 201 do pojemników gastronomicznych zgodnych ze standardem Gastro Norm 1/2. Przeznaczona do profesjonalnego wykorzystania w kuchniach restauracyjnych, cateringowych i zakładach żywienia zbiorowego.

Standard GN 1/2

Materiał **Stal nierdzewna 201**

Zakres temperatur -40°C do +300°C

Model YG-00371

Charakterystyka pokrywki GN 1/2

Standard Gastro Norm 1/2

Wymiar 1/2 GN zgodny z normą PN-EN 631-1:1996 zapewnia kompatybilność z pojemnikami, wózkami transportowymi, regałami chłodniczymi i piekarnikami konwekcyjno-parowymi stosowanymi w gastronomii profesjonalnej.

Stal nierdzewna typu 201

Materiał charakteryzuje się odpornością na korozję i uszkodzenia mechaniczne. Matowa powierzchnia ogranicza widoczność zarysowań powstających podczas codziennej eksploatacji w warunkach kuchennych.

Konstrukcja wzmocniona przetłoczeniami

Przetłoczenia na obwodzie pokrywki zwiększają sztywność konstrukcji i chronią przed deformacją podczas transportu, układania w stos oraz codziennego użytkowania w zapleczu gastronomicznym.

Zaokrąglone naroża i gładkie ranty

Brak ostrych krawędzi ułatwia czyszczenie, eliminuje miejsca trudnodostępne dla bakterii i zmniejsza ryzyko zranienia personelu podczas mycia i manipulacji pokrywkami.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00371
Standard Gastro Norm	GN 1/2
Materiał	Stal nierdzewna 201
Wykończenie powierzchni	Matowe
Minimalna temperatura pracy	-40°C (warunki mroźnicze)
Maksymalna temperatura pracy	+300°C (piece konwekcyjno-parowe)
Kompatybilność	Pojemniki GN 1/2 YATO Professional Kitchen Equipment
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Producent	YATO

Zastosowanie pokrywek gastronomicznych GN 1/2

- Przechowywanie żywności w chłodniach i mroźniach w zakresie temperatur od -40°C
- Gotowanie w piekarnikach konwekcyjno-parowych w temperaturach do +300°C
- Przechowywanie przygotowanych potraw w systemie cook-chill i cook-freeze
- Organizacja pracy w liniach wydawniczych i bufetach gastronomicznych
- Transport żywności w wózkach GN między stacjami roboczymi
- Zabezpieczanie składników przed zanieczyszczeniem w kuchniach restauracyjnych
- Przechowywanie żywności w systemach HACCP wymagających szczelnego zamknięcia
- Wykorzystanie w cateringu i kuchniach zbiorowego żywienia

Standard Gastro Norm - co oznacza wymiar 1/2 GN

Wymiar 1/2 GN odpowiada połowie standardowego pojemnika gastronomicznego o wymiarach pełnych (GN 1/1). Norma europejska PN-EN 631-1:1996 standaryzuje wymiary pojemników stosowanych w gastronomii, zapewniając uniwersalność i możliwość swobodnego komponowania zestawów w sprzęcie kuchennym różnych producentów. Wymiar 1/2 pozwala na elastyczne zarządzanie przestrzenią w chłodniach i piecach.

Użytkowanie i konserwacja

Pokrywki ze stali nierdzewnej 201 wymagają regularnego mycia po każdym użyciu. Gładka powierzchnia bez wgłębień ułatwia usuwanie zanieczyszczeń i tłuszczu. Możliwość mycia w zmywarkach gastronomicznych skraca czas potrzebny na higienizację i pozwala na stosowanie detergentów o właściwościach dezynfekujących.

Przetłoczenia wzmacniające konstrukcję zapewniają odporność na deformacje powstające podczas układania pokrywek w stos. Matowe wykończenie powierzchni ogranicza widoczność drobnych zarysowań, które mogą powstawać podczas intensywnej eksploatacji w warunkach profesjonalnych kuchni.

Zakres temperatur od -40°C do +300°C umożliwia stosowanie pokrywek zarówno w procesach mrożenia, jak i obróbki termicznej w piecach konwekcyjno-parowych. Przed pierwszym użyciem w wysokiej temperaturze należy upewnić się, że pokrywka jest sucha i czysta.

Produkty powiązane

Pokrywka GN 1/2 współpracuje z pojemnikami gastronomicznymi YATO Professional Kitchen Equipment o wymiarach 1/2 GN. Do kompletu warto rozważyć pojemniki o różnych głębokościach (65 mm, 100 mm, 150 mm, 200 mm) oraz wózki transportowe i regały chłodnicze dostosowane do standardu Gastro Norm.