

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pokrywka-do-pojemnika-ze-stali-nierdzewnej-gn-13-yg-00372-yato-p-8200.html>

POKRYWKA DO POJEMNIKA ZE STALI NIERDZEWNEJ GN 1/3 YG-00372 YATO

Cena brutto	9,35 zł
Cena netto	7,60 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00372
Kod producenta	YG-00372
Kod EAN	5906083861925
Producent	YATO
Norma gastronomiczna [GN]	1/3
Jednostka	SZT

Opis produktu

Pokrywka do pojemnika GN 1/3 ze stali nierdzewnej YATO YG-00372

Pokrywka gastronomiczna ze stali nierdzewnej 201 zgodna ze standardem Gastro Norm PN-EN 631-1:1996. Komponent systemu pojemników profesjonalnych przeznaczonych do przechowywania i transportu żywności w warunkach ekstremalnych temperatur.

Wymiar GN 1/3

Materiał Stal nierdzewna 201

Zakres temperatur -40°C do +300°C

Powierzchnia Matowa, gładka

Charakterystyka pokrywki gastronomicznej GN 1/3

Standard Gastro Norm 1/3

Wymiar 1/3 GN (325×176 mm) zgodny z normą PN-EN 631-1:1996 zapewnia kompatybilność z profesjonalnym wyposażeniem gastronomicznym: pojemnikami, wózkami transportowymi, regałami chłodniczymi oraz wkładami do pieców konwekcyjno-parowych. System modułowy umożliwia efektywną organizację przestrzeni w kuchni zawodowej.

Stal nierdzewna typu 201

Stal austenityczna 201 (chromowo-niklowo-manganowa) charakteryzuje się odpornością na korozję w środowisku spożywczym, neutralnością chemiczną oraz wytrzymałością mechaniczną. Matowe wykończenie powierzchni minimalizuje widoczność zarysowań eksploatacyjnych i ułatwia utrzymanie estetycznego wyglądu w intensywnym użytkowaniu.

Wzmocniona konstrukcja z przetłoczeniami

Przetłoczenia obwodowe zwiększają sztywność strukturalną pokrywki, zapobiegając deformacjom podczas układania w stopy oraz transportu. Zaokrąglone naroża i gładkie ranty eliminują ostre krawędzie, co podnosi bezpieczeństwo obsługi i ułatwia proces mycia oraz dezynfekcji.

Odporność termiczna -40°C do +300°C

Zakres temperatur obejmuje przechowywanie w szokowych zamrażarkach (-40°C), chłodniach oraz gotowanie w piecach konwekcyjno-parowych (do +300°C). Brak deformacji termicznych przy nagłych zmianach temperatury pozwala na bezpośrednie przenoszenie pojemników z chłodni do pieca, co usprawnia procesy technologiczne w gastronomii.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00372
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Wymiar Gastro Norm	1/3 (325 × 176 mm)
Materiał	Stal nierdzewna typu 201
Wykończenie powierzchni	Matowe, gładkie
Minimalna temperatura pracy	-40°C (przechowywanie w zamrażarkach)
Maksymalna temperatura pracy	+300°C (piece konwekcyjno-parowe)
Zgodność z normą	PN-EN 631-1:1996
Wzmocnienia	Przetłoczenia obwodowe
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie w gastronomii zawodowej

- Przechowywanie przygotowanych składników w chłodniach i zamrażarkach gastronomicznych
- Transport żywności między stanowiskami pracy w kuchni centralnej
- Przykrywanie pojemników podczas gotowania w piecach konwekcyjno-parowych
- Ochrona żywności przed zanieczyszczeniami podczas składowania na regałach

-
- System FIFO w magazynach żywnościowych (kontrola rotacji zapasów)
 - Catering zewnętrzny – transport potraw w kontrolowanych warunkach termicznych
 - Linie wydawcze w stołówkach i restauracjach zbiorowego żywienia
 - Przechowywanie produktów w systemie sous-vide (po odpowiednim przygotowaniu pojemnika)

Kompatybilność z systemem Gastro Norm

Pokrywka współpracuje z pojemnikami GN 1/3 o różnych głębokościach (standardowo od 65 mm do 200 mm). Sprawdzenie kompatybilności wymaga weryfikacji wymiarów zewnętrznych pojemnika – pokrywka powinna opierać się na krawędziach górnych, tworząc szczelne zamknięcie.

Kompatybilność z urządzeniami

Przed zakupem należy sprawdzić, czy wymiary prowadnic w piecu konwekcyjno-parowym, wkładu chłodniczego lub wózka transportowego odpowiadają standardowi GN. Większość profesjonalnego sprzętu gastronomicznego produkowanego po 2000 roku jest zgodna z normą PN-EN 631-1:1996, jednak starsze urządzenia mogą wymagać weryfikacji.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem pokrywkę należy umyć w gorącej wodzie z detergentem i wypłukać. W codziennej eksploatacji zaleca się mycie w zmywarkach przemysłowych w temperaturze do 85°C z użyciem środków przeznaczonych dla stali nierdzewnej.

Unikanie kontaktu z chlorkami (sól kuchenna w wysokich stężeniach) oraz kwasami o pH poniżej 3 przedłuża trwałość powierzchni. Po myciu zaleca się osuszenie, aby zapobiec powstawaniu osadów wapiennych w miejscach styku z wodą.

Przetłoczenia konstrukcyjne należy kontrolować pod kątem ewentualnych uszkodzeń mechanicznych – deformacje mogą wpłynąć na szczelność zamknięcia i stabilność układania w stosy. W przypadku pojawienia się przebarwień termicznych (tzw. nalotu tlenków) można je usunąć specjalistycznymi pastami do stali nierdzewnej.

Produkty powiązane

Do kompletu zaleca się pojemniki gastronomiczne GN 1/3 w różnych głębokościach, uszczelki silikonowe do pokrywek (opcjonalnie, dla zwiększenia szczelności), etykiety do oznaczania zawartości oraz termometry kontrolne do monitorowania temperatury przechowywania zgodnie z wymogami HACCP.

...