

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pokrywka-do-pojemnika-ze-stali-nierdzewnej-gn-16-yg-00374-yato-p-8158.html>

POKRYWKA DO POJEMNIKA ZE STALI NIERDZEWNEJ GN 1/6 YG-00374 YATO

Cena brutto	5,79 zł
Cena netto	4,71 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00374
Kod producenta	YG-00374
Kod EAN	5906083861949
Producent	YATO
Norma gastronomiczna [GN]	1/6
Jednostka	SZT

Opis produktu

Pokrywka do pojemnika GN 1/6 ze stali nierdzewnej YATO YG-00374

Pokrywka gastronomiczna ze stali nierdzewnej 201 zgodna ze standardem Gastro Norm PN-EN 631-1:1996. Produkt przeznaczony do profesjonalnego użytku w gastronomii, kompatybilny z pojemnikami GN 1/6.

Standard GN 1/6

Materiał **Stal nierdzewna 201**

Zakres temperatur -40°C do +300°C

Model YG-00374

Charakterystyka techniczna pokrywki GN 1/6

Standard Gastro Norm 1/6

Wymiar 1/6 GN oznacza pokrywkę o powierzchni 176 x 162 mm. Standard PN-EN 631-1:1996 gwarantuje kompatybilność z profesjonalnym wyposażeniem gastronomicznym — pojemnikami, regałami chłodniczymi, wózkami transportowymi oraz piekarnikami konwekcyjno-parowymi.

Stal nierdzewna typu 201

Stal austenityczna 201 zawiera mangan zamiast części niklu, co zapewnia odporność na korozję w środowisku gastronomicznym przy zachowaniu właściwości mechanicznych. Matowa powierzchnia ogranicza widoczność odcisków palców i ułatwia utrzymanie estetycznego wyglądu.

Wzmocniona konstrukcja z przetłoczeniami

Przetłoczenia obwodowe zwiększają sztywność strukturalną pokrywy, eliminując ryzyko deformacji podczas transportu, układania w stosy czy codziennej eksploatacji. Zaokrąglone naroża i gładkie ranty minimalizują miejsca gromadzenia się zabrudzeń.

Zakres temperatur -40°C do +300°C

Pokrywa zachowuje właściwości w warunkach chłodniczych, mroźniczych oraz w wysokich temperaturach pieców konwekcyjno-parowych. Umożliwia przechowywanie żywności w chłodni, zamrażarce, a następnie bezpośrednie podgrzewanie w piecu bez konieczności przełożenia.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00374
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Standard	Gastro Norm 1/6 (PN-EN 631-1:1996)
Materiał	Stal nierdzewna typu 201
Wykończenie powierzchni	Matowe, gładkie
Minimalna temperatura pracy	-40°C
Maksymalna temperatura pracy	+300°C
Wzmocnienie konstrukcyjne	Przetłoczenia obwodowe
Kompatybilność z pojemnikami	GN 1/6 YATO i inne zgodne ze standardem
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie w gastronomii profesjonalnej

- Przechowywanie składników w chłodziarkach i zamrażarkach gastronomicznych
- Zabezpieczanie żywności przed zanieczyszczeniem w liniach produkcyjnych
- Transport produktów między stanowiskami pracy w kuchni
- Praca w systemie HACCP — łatwe utrzymanie higieny
- Gotowanie i podgrzewanie w piecach konwekcyjno-parowych
- Przechowywanie przygotowanych potraw w systemie cook&chill

-
- Organizacja przestrzeni w chłodniach i magazynach żywnościowych
 - Zastosowanie w cateringach, restauracjach, stołówkach i kuchniach przemysłowych

Użytkowanie i konserwacja

Mycie i dezynfekcja

Pokrywka może być myta w zmywarkach gastronomicznych w temperaturze do 90°C. Po myciu zaleca się osuszenie, aby uniknąć powstawania osadów wapiennych. Gładka powierzchnia bez zagłębień ułatwia mechaniczne usuwanie zabrudzeń.

Kompatybilność z systemem GN

Przed zakupem należy upewnić się, że posiadane pojemniki są zgodne ze standardem GN 1/6 według normy PN-EN 631-1:1996. Pokrywka pasuje do pojemników o wymiarach wewnętrznych 176 x 162 mm, niezależnie od ich głębokości.

Praca w piecu konwekcyjno-parowym

Przed włożeniem do pieca należy sprawdzić, czy pokrywka nie blokuje cyrkulacji pary. W niektórych zastosowaniach korzystniejsze może być użycie pokrywki perforowanej lub pozostawienie szczeliny dla odprowadzenia pary.

Produkty powiązane

Do kompletu zaleca się pojemniki gastronomiczne GN 1/6 YATO w różnych głębokościach (65 mm, 100 mm, 150 mm, 200 mm) oraz regały i wózki transportowe zgodne ze standardem Gastro Norm.

...