

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pokrywka-do-pojemnika-ze-stali-nierdzewnej-gn-19-yg-00375-yato-p-8191.html>

POKRYWKA DO POJEMNIKA ZE STALI NIERDZEWNEJ GN 1/9 YG-00375 YATO

| | |
|---------------------------|--|
| Cena brutto | 5,05 zł |
| Cena netto | 4,11 zł |
| Dostępność | Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni |
| Czas wysyłki | 3 dni |
| Numer katalogowy | YG-00375 |
| Kod producenta | YG-00375 |
| Kod EAN | 5906083861956 |
| Producent | YATO |
| Norma gastronomiczna [GN] | 1/9 |
| Jednostka | SZT |

Opis produktu

Pokrywka do pojemnika GN 1/9 YATO YG-00375

Pokrywka gastronomiczna ze stali nierdzewnej 201 w rozmiarze GN 1/9, zgodna ze standardem PN-EN 631-1:1996.

Przeznaczona do profesjonalnego użytku w kuchniach zbiorowego żywienia, kompatybilna z pojemnikami YATO Professional Kitchen Equipment.

Rozmiar GN 1/9

Materiał Stal nierdzewna 201

Zakres temperatur -40°C do +300°C

Standard PN-EN 631-1:1996

Charakterystyka pokrywki gastronomicznej GN 1/9

Stal nierdzewna typu 201

Materiał o zwiększonej zawartości manganu w miejsce części niklu, zapewniający odporność na korozję i trwałość w środowisku gastronomicznym. Matowa powierzchnia ogranicza widoczność odcisków palców i zarysowań podczas codziennej eksploatacji.

Zakres temperatur od -40°C do +300°C

Możliwość przechowywania w szokach chłodniczych, zamrażarkach przemysłowych oraz użycia w piecach konwekcyjno-parowych. Szeroki zakres termiczny eliminuje konieczność przełożenia produktów do innych pojemników podczas obróbki termicznej.

Wzmocniona konstrukcja z przetłoczeniami

Przetłoczenia na obwodzie pokrywki zwiększają sztywność konstrukcji i chronią przed deformacją podczas transportu, układania w stosy oraz codziennego użytkowania w intensywnych warunkach kuchennych.

Zaokrąglone naroża i gładkie ranty

Konstrukcja bez ostrych krawędzi ułatwia czyszczenie, eliminuje miejsca gromadzenia się zabrudzeń i bakterii, a także zwiększa bezpieczeństwo podczas obsługi. Gładkie ranty zapobiegają uszkodzeniom rąk personelu.

Specyfikacja techniczna

| | |
|------------------------------|---------------------------------------|
| Model | YG-00375 |
| Rozmiar Gastro Norm | 1/9 (176 × 108 mm) |
| Materiał | Stal nierdzewna 201 |
| Wykończenie powierzchni | Matowe, gładkie |
| Minimalna temperatura pracy | -40°C (przechowywanie w zamrażarkach) |
| Maksymalna temperatura pracy | +300°C (piece konwekcyjno-parowe) |
| Standard kompatybilności | PN-EN 631-1:1996 (Gastro Norm) |
| Możliwość mycia w zmywarce | Tak |
| Linia produktowa | YATO Professional Kitchen Equipment |

Zastosowanie w gastronomii

- Przechowywanie składników w chłodniach i zamrażarkach przemysłowych
- Przykrywanie pojemników podczas transportu między stanowiskami pracy
- Zabezpieczanie żywności przed zanieczyszczeniem podczas przechowywania
- Zastosowanie w technologii cook-chill (gotowanie i szybkie schładzanie)
- Praca w piecach konwekcyjno-parowych do +300°C
- Przygotowanie potraw metodą sous-vide (po dodatkowym uszczelnieniu)
- Organizacja systemu FIFO w magazynach żywnościowych

-
- Standardowe systemy GN w kuchniach cateringowych i hotelowych

Standard Gastro Norm 1/9

Oznaczenie 1/9 GN określa pojemnik o wymiarach 176 × 108 mm, będący dziewiątą częścią podstawowego pojemnika GN 1/1 (530 × 325 mm). Standard PN-EN 631-1:1996 gwarantuje kompatybilność z profesjonalnym sprzętem gastronomicznym: regałami, wózkami, urządzeniami chłodniczymi i piekarnikami konwekcyjno-parowymi różnych producentów.

Użytkowanie i konserwacja

Pokrywka nadaje się do mycia w zmywarkach przemysłowych w temperaturze do 85°C. Gładka powierzchnia stali 201 ułatwia usuwanie zabrudzeń i nie wymaga specjalistycznych środków czyszczących. Po umyciu zaleca się osuszenie w celu zapobiegania powstawaniu osadów wapiennych w przypadku twardej wody.

Przetłoczenia wzmacniające konstrukcję pozwalają na bezpieczne układanie pokrywek w stosy bez ryzyka trwałej deformacji. Zaokrąglone naroża eliminują miejsca trudnodostępne podczas mycia, co ma znaczenie w kontekście wymogów sanitarnych obowiązujących w gastronomii.

Materiał stali 201 charakteryzuje się odpornością na korozję w środowisku kuchennym, choć przy długotrwałym kontakcie z substancjami o wysokiej kwasowości lub zasoleniu może wykazywać oznaki przebarwień. W codziennym użytku w kuchniach zbiorowego żywienia zapewnia trwałość porównywalną do droższych stali 304.

Kompatybilność z systemem YATO

Pokrywka YG-00375 jest elementem linii YATO Professional Kitchen Equipment i współpracuje z pojemnikami GN 1/9 tej samej serii. Dzięki zgodności ze standardem PN-EN 631-1:1996 można ją również stosować z pojemnikami innych producentów spełniających tę normę, co zapewnia elastyczność w organizacji wyposażenia kuchni.