

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pokrywka-gn-11-pc-yg-00434-yato-p-15329.html>

POKRYWKA GN 1/1 PC YG-00434 YATO



Cena brutto	23,82 zł
Cena netto	19,37 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00434
Kod producenta	YG-00434
Kod EAN	5906083004520
Producent	YATO

Opis produktu

Pokrywka GN 1/1 PC YATO YG-00434

Profesjonalna pokrywka z poliwęglanu do pojemników gastronomicznych w standardzie GN 1/1. Spełnia normę PN-EN 631-1:1996, zapewniając kompatybilność z pojemnikami różnych producentów stosujących standaryzację Gastro Norm.

Standard GN 1/1

Materiał Poliwęglan PC

Wymiary 530 × 325 mm

Zakres temperatur -40°C do +99°C

Charakterystyka pokrywki gastronomicznej GN 1/1

Poliwęglan PC – wytrzymałość i odporność

Materiał charakteryzuje się wysoką odpornością na uderzenia i uszkodzenia mechaniczne. W przeciwieństwie do pokrywek z polipropylenu (PP), poliwęglan zachowuje elastyczność w niskich temperaturach, co eliminuje ryzyko pęknięć podczas eksploatacji w chłodniach i zamrażarkach.

Szeroki zakres temperatur użytkowania

Pokrywka pracuje w temperaturach od -40°C do +99°C, co umożliwia przechowywanie produktów mrożonych oraz gorących potraw. Nie jest przeznaczona do bezpośredniego podgrzewania w bębenkach czy piecach konwekcyjno-parowych — służy wyłącznie do przechowywania i transportu.

Gładka powierzchnia i łatwość czyszczenia

Nieropista struktura poliwęglanu zapobiega wchłanianiu zapachów i smaków, co pozwala na wielokrotne wykorzystanie pokrywki do różnych produktów. Powierzchnia umożliwia skuteczne mycie ręczne oraz w zmywarkach gastronomicznych.

Wzmocniona konstrukcja z przetłoczeniem

Obrzeże pokrywki wyposażono w dodatkowe przetłoczenie, które zwiększa sztywność konstrukcji i zabezpiecza przed deformacją podczas składowania. Zaokrąglone naroża i gładkie ranty ułatwiają utrzymanie higieny i eliminują miejsca trudne do czyszczenia.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00434
Marka	YATO
Standard gastronomiczny	GN 1/1 (PN-EN 631-1:1996)
Długość	530 mm
Szerokość	325 mm
Materiał	Poliwęglan PC
Zakres temperatur	-40°C do +99°C
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie pokrywek GN 1/1 w gastronomii

- Przechowywanie produktów w chłodniach i zamrażarkach gastronomicznych
- Zabezpieczanie żywności przed zanieczyszczeniem podczas transportu wewnętrznego
- Organizacja systemu FIFO w magazynach żywnościowych
- Przykrywanie pojemników z przygotowanymi składnikami na linii produkcyjnej
- Przechowywanie gorących potraw po przygotowaniu (do 99°C)
- Stosowanie w kuchniach restauracyjnych, barowych i cateringowych
- Wykorzystanie w placówkach żywienia zbiorowego (szpitale, szkoły, stołówki)
- Piętrowe składowanie pojemników w chłodniach regałowych

Standard GN 1/1 — co oznacza i dlaczego jest ważny

Norma Gastro Norm (PN-EN 631-1:1996) określa wymiary pojemników i pokrywek stosowanych w gastronomii. GN 1/1 to

podstawowy rozmiar (530 × 325 mm), do którego dopasowane są regały chłodnicze, wózki transportowe i inne wyposażenie kuchni profesjonalnych. Standaryzacja umożliwia łączenie produktów różnych producentów i optymalizację przestrzeni magazynowej.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem pokrywkę należy umyć w ciepłej wodzie z detergentem. Podczas eksploatacji zaleca się regularne mycie w zmywarkach gastronomicznych w temperaturze do 85°C. Poliwęglan nie wymaga specjalnych środków czyszczących — wystarczą standardowe detergenty stosowane w gastronomii.

Pokrywka nie nadaje się do stosowania w beczkach wodnych, suchych ani piecach konwekcyjno-parowych. Kontakt z otwartym ogniem lub źródłem ciepła powyżej 99°C może spowodować deformację materiału. W przypadku przechowywania gorących potraw należy upewnić się, że temperatura nie przekracza maksymalnej wartości 99°C.

Dzięki odporności na niskie temperatury pokrywka może być stosowana w szok-frosterach oraz zamrażarkach tunelowych bez ryzyka uszkodzenia. Przetłoczenie obrzeża pozwala na bezpieczne piętrowanie pojemników bez obawy o zagniecenie pokrywki.

Produkty powiązane

Do pokrywki GN 1/1 YATO YG-00434 pasują pojemniki gastronomiczne w standardzie GN 1/1 różnej głębokości (65 mm, 100 mm, 150 mm, 200 mm) wykonane z poliwęglanu lub stali nierdzewnej. Warto rozważyć zakup kompletu pokrywek w różnych rozmiarach GN (1/2, 1/3, 1/4, 1/6) w celu pełnej standaryzacji wyposażenia kuchni.

...