

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pokrywka-gn-14-pc-yg-00437-yato-p-14593.html>

POKRYWKA GN 1/4 PC YG-00437 YATO



Cena brutto	7,63 zł
Cena netto	6,20 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00437
Kod producenta	YG-00437
Kod EAN	5906083004698
Producent	YATO

Opis produktu

Pokrywka GN 1/4 z poliwęglanu YATO YG-00437

Profesjonalna pokrywka gastronomiczna z poliwęglanu PC do pojemników GN 1/4, zgodna z normą PN-EN 631-1:1996. Przeznaczona do zastosowań w gastronomii profesjonalnej, przechowywania żywności w warunkach chłodniczych i temperaturowych od -40°C do +99°C.

Norma GN 1/4 (265×162 mm)

Materiał Poliwęglan PC

Zakres temperatur -40°C do +99°C

Model YG-00437

Charakterystyka pokrywki gastronomicznej GN 1/4

Standaryzacja Gastro Norm

Wymiary 265×162 mm zgodne z normą PN-EN 631-1:1996 zapewniają kompatybilność z pojemnikami GN 1/4 różnych producentów. Standaryzacja umożliwia uniwersalne zastosowanie w profesjonalnym wyposażeniu gastronomicznym oraz optymalizację przestrzeni w chłodniach i regałach.

Poliwęglan PC o wysokiej wytrzymałości

Materiał PC charakteryzuje się wyjątkową odpornością na uderzenia i pęknięcia, wielokrotnie przewyższającą standardowe tworzywa. Przetłoczenie obwodowe dodatkowo wzmacnia konstrukcję, zabezpieczając przed deformacją podczas codziennej eksploatacji i piętrowego składowania.

Szeroki zakres temperatur eksploatacji

Zakres od -40°C do +99°C pozwala na zastosowanie w mroźniach, chłodniach oraz do przykrywania gorących potraw po przygotowaniu. Nie nadaje się do pieców konwekcyjno-parowych ani beparów z bezpośrednim źródłem ciepła.

Higiena i łatwość czyszczenia

Gładka powierzchnia poliwęglanu nie wchłania zapachów ani smaków, umożliwiając przechowywanie różnych produktów po umyciu. Zaokrąglone naroża i gładkie ranty ułatwiają utrzymanie czystości. Pokrywka jest przystosowana do mycia w zmywarkach gastronomicznych.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00437
Marka	YATO
Norma gastronomiczna	GN 1/4
Długość	265 mm
Szerokość	162 mm
Materiał	Poliwęglan PC
Zakres temperatur	od -40°C do +99°C
Zgodność z normą	PN-EN 631-1:1996
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie w gastronomii profesjonalnej

- Przechowywanie przygotowanych składników w chłodniach gastronomicznych
- Zabezpieczanie potraw w restauracjach, barach i cateringach
- Magazynowanie żywności w placówkach żywienia zbiorowego
- Organizacja przestrzeni w kuchniach profesjonalnych metodą FIFO
- Przykrywanie gorących potraw bezpośrednio po przygotowaniu
- Przechowywanie produktów w warunkach mroźniczych do -40°C
- Zabezpieczanie żywności podczas transportu cateringowego
- Utrzymanie świeżości produktów w liniach wydawniczych

Norma Gastro Norm - co to oznacza

Gastro Norm (GN) to europejski standard wymiarów pojemników gastronomicznych określony normą PN-EN 631-1:1996. Rozmiar GN 1/4 stanowi jedną czwartą podstawowego modułu GN 1/1 (530×325 mm). Standaryzacja zapewnia pełną kompatybilność wyposażenia kuchennego – pojemników, pokrywek, regałów, chłodziarek i innych urządzeń różnych producentów.

Użytkowanie i konserwacja pokrywek z poliwęglanu

Pokrywki z poliwęglanu wymagają przestrzegania kilku zasad eksploatacji. Nie należy ich stosować w piekarnikach, piecach konwekcyjno-parowych ani barmach z bezpośrednim źródłem ciepła – maksymalna temperatura użytkowania to +99°C. Można je wykorzystywać do przykrywania gorących potraw bezpośrednio po zdjęciu z kuchenki.

Mycie w zmywarkach gastronomicznych jest dozwolone, jednak zaleca się stosowanie programów o temperaturze nieprzekraczającej 85°C, aby przedłużyć żywotność materiału. Gładka powierzchnia poliwęglanu ułatwia usuwanie zabrudzeń i nie wymaga stosowania ściernych środków czyszczących.

Przetłoczenie obwodowe umożliwia bezpieczne piętrowe składowanie – pokrywki można układać jedna na drugiej bez ryzyka przysuszenia czy deformacji. Zaokrąglone naroża eliminują trudno dostępne miejsca, w których mogłyby gromadzić się zanieczyszczenia.

Produkty powiązane

Do pokrywki GN 1/4 YATO YG-00437 pasują pojemniki gastronomiczne GN 1/4 o wymiarach 265×162 mm różnych wysokości. W ofercie dostępne są również pokrywki i pojemniki w innych rozmiarach Gastro Norm: GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3, GN 1/6 oraz GN 1/9, umożliwiające kompleksowe wyposażenie kuchni profesjonalnej w system modułowy.

...