

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pokrywka-gn-16-pc-yg-00438-yato-p-14594.html>

## POKRYWKA GN 1/6 PC YG-00438 YATO



Cena brutto	<b>6,64 zł</b>
Cena netto	<b>5,40 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-00438</b>
Kod producenta	<b>YG-00438</b>
Kod EAN	<b>5906083004742</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Pokrywka GN 1/6 z poliwęglanu YATO YG-00438

Pokrywka gastronomiczna z poliwęglanu w standardzie GN 1/6, przeznaczona do profesjonalnego użytku w gastronomii. Produkt zgodny z normą PN-EN 631-1:1996, zapewniający szczelne zamknięcie pojemników gastronomicznych.

Standard GN 1/6

Wymiary 176 × 162 mm

Materiał Poliwęglan PC

Zakres temperatur -40°C do +99°C

### Charakterystyka pokrywki gastronomicznej GN 1/6

#### **Poliwęglan PC o wysokiej wytrzymałości**

Materiał PC charakteryzuje się wyjątkową odpornością na uderzenia i zarysowania. W przeciwieństwie do standardowego plastiku nie pęka przy upadku, co wydłuża okres użytkowania w warunkach intensywnej pracy kuchni. Odporność na uszkodzenia mechaniczne przekłada się na niższe koszty eksploatacji.

#### **Zakres temperaturowy od -40°C do +99°C**

Pokrywka zachowuje parametry zarówno w komorach chłodniczych i zamrażarkach, jak i podczas przechowywania gorących potraw. Może być używana do przykrywania żywności bezpośrednio po ugotowaniu. Nie nadaje się do bemałów ani pieców konwekcyjno-parowych.

### Zgodność ze standardem Gastro Norm

Wymiary 176 × 162 mm odpowiadają normie PN-EN 631-1:1996 dla rozmiaru GN 1/6. Pokrywka pasuje do wszystkich pojemników gastronomicznych w tym standardzie, niezależnie od producenta. Standard GN 1/6 to jeden z najpopularniejszych formatów w gastronomii.

### Wzmocniona konstrukcja z przetłoczeniem

Obwodowe przetłoczenie zwiększa sztywność pokrywki i zabezpiecza przed deformacją podczas codziennego użytkowania. Zaokrąglone narożniki ułatwiają czyszczenie i eliminują trudno dostępne miejsca. Gładkie ranty zapewniają bezpieczne użytkowanie.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-00438
Marka	YATO
Standard gastronomiczny	GN 1/6
Norma	PN-EN 631-1:1996
Materiał	Poliwęglan (PC)
Długość	176 mm
Szerokość	162 mm
Zakres temperatur	-40°C do +99°C
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Możliwość piętrowania	Tak

## Zastosowanie w gastronomii

- Przechowywanie przygotowanych składników w chłodniach gastronomicznych
- Zamrażanie porcjowanych produktów w temperaturze do -40°C
- Przykrywanie gorących potraw po ugotowaniu (do 99°C)
- Organizacja stanowisk prep w kuchniach restauracyjnych
- Przechowywanie produktów w placówkach żywienia zbiorowego
- Zabezpieczanie żywności przed zanieczyszczeniem w barach
- Transport pojemników z żywnością między stanowiskami pracy
- Składowanie produktów w systemie FIFO w magazynach gastronomicznych

---

## Standard GN 1/6 - zastosowanie

Format GN 1/6 to jeden z najmniejszych rozmiarów w systemie Gastro Norm. Jest używany głównie do przechowywania sosów, dodatków, przypraw oraz małych porcji składników. W standardowej szafie chłodniczej GN 1/1 mieści się 6 pojemników GN 1/6, co pozwala na efektywną organizację przestrzeni.

## Użytkowanie i konserwacja

---

Pokrywki z poliwęglanu można myć w zmywarkach gastronomicznych w temperaturze do 85°C. Gładka powierzchnia materiału nie wchłania zapachów ani smaków, co umożliwia używanie tej samej pokrywki do różnych produktów po umyciu. Poliwęglan nie reaguje z kwasami ani tłuszczami występującymi w żywności.

Przetłoczenie na obwodzie umożliwia stabilne układanie pokrywek jedna na drugiej podczas przechowywania. System piętrowania oszczędza miejsce w magazynie i ułatwia organizację sprzętu gastronomicznego. Zaokrąglone narożniki eliminują miejsca trudno dostępne podczas mycia, co ma znaczenie w kontekście wymogów sanitarnych obowiązujących w gastronomii.

## Ograniczenia temperaturowe

Pokrywka nie jest przeznaczona do użycia w beamarach, piecach konwekcyjno-parowych ani innych urządzeniach grzewczych. Maksymalna temperatura użytkowania wynosi 99°C. Do podgrzewania potraw w pojemnikach GN należy stosować pokrywki ze stali nierdzewnej lub dedykowane pokrywy do beमारów.

## Produkty powiązane

Do kompletu zaleca się pojemniki gastronomiczne GN 1/6 z poliwęglanu lub stali nierdzewnej. Dla pełnej organizacji stanowiska pracy przydatne będą również pokrywki w innych formatach GN oraz wkłady perforowane do odciekania produktów.

...