

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pokrywka-gn-19-pc-yg-00439-yato-p-14595.html>

POKRYWKA GN 1/9 PC YG-00439 YATO



Cena brutto	3,59 zł
Cena netto	2,92 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	YG-00439
Kod producenta	YG-00439
Kod EAN	5906083004780
Producent	YATO

Opis produktu

Pokrywka GN 1/9 z poliwęglanu YATO YG-00439

Pokrywka gastronomiczna z poliwęglanu PC do pojemników GN 1/9, zgodna z normą PN-EN 631-1:1996. Przeznaczona do profesjonalnego zastosowania w gastronomii, chłodnictwie i przechowywaniu żywności w zakresie temperatur od -40°C do +99°C.

Rozmiar GN 1/9

Wymiary 176 × 108 mm

Materiał Poliwęglan PC

Zakres temperatur -40°C do +99°C

Charakterystyka pokrywki gastronomicznej GN 1/9

Poliwęglan PC o zwiększonej wytrzymałości

Materiał PC charakteryzuje się mechaniczną odpornością na pęknięcia i uderzenia, co przekłada się na długi okres eksploatacji w intensywnych warunkach kuchennych. Pokrywka nie ulega deformacji przy codziennym użytkowaniu.

Szeroki zakres temperatur pracy

Możliwość stosowania w chłodzeniu (-40°C) oraz przy przechowywaniu gorących potraw (do +99°C). Pokrywka nie nadaje się do stosowania w bębenkach ani piecach konwekcyjno-parowych ze względu na ograniczenia temperaturowe poliwęglanu.

Zgodność z normą Gastro Norm

Wymiary 176 × 108 mm odpowiadają standardowi PN-EN 631-1:1996 dla pojemników GN 1/9, co zapewnia kompatybilność z profesjonalnym wyposażeniem gastronomicznym różnych producentów.

Konstrukcja ułatwiająca konserwację

Gładka powierzchnia poliwęglanu nie wchłania zapachów ani smaków, co umożliwia przechowywanie różnych produktów po umyciu. Pokrywkę można myć w zmywarkach gastronomicznych, zaokrąglone naroża eliminują trudno dostępne miejsca.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00439
Marka	YATO
Rozmiar według normy GN	1/9
Długość	176 mm
Szerokość	108 mm
Materiał	Poliwęglan PC
Zakres temperatur	od -40°C do +99°C
Norma	PN-EN 631-1:1996
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Możliwość piętrowego składowania	Tak (przetłoczenie obwodowe)

Zastosowanie pokrywek GN 1/9

- Przechowywanie przygotowanych składników w chłodniach gastronomicznych
- Zabezpieczanie produktów w szafach mroźniczych do -40°C
- Przykrywanie gorących potraw podczas transportu wewnętrznego
- Organizacja stanowisk przygotowawczych w restauracjach
- Magazynowanie żywności w kuchniach zbiorowego żywienia
- Przechowywanie produktów w barach i punktach gastronomicznych
- Zastosowanie w systemach HACCP wymagających segregacji produktów
- Zabezpieczanie składników na stacjach wydawania posiłków

Norma Gastro Norm - system standaryzacji

Norma PN-EN 631-1:1996 określa wymiary pojemników i pokrywek stosowanych w gastronomii. Rozmiar GN 1/9 to jeden z mniejszych formatów w systemie, odpowiadający 1/9 powierzchni pełnego pojemnika GN 1/1 (530 × 325 mm). Standaryzacja umożliwia wymiennność wyposażenia między różnymi producentami oraz optymalne wykorzystanie przestrzeni w szafach chłodniczych i regałach.

Użytkowanie i konserwacja

Pokrywki z poliwęglanu wymagają przestrzegania ograniczeń temperaturowych – maksymalna temperatura +99°C wyklucza stosowanie w bębenkach (typowo 85-90°C długotrwale) oraz piecach konwekcyjno-parowych. Przetłoczenie obwodowe wzmacnia konstrukcję i umożliwia stabilne układanie pokrywek jedna na drugiej podczas składowania.

Podczas mycia w zmywarkach gastronomicznych należy stosować programy odpowiednie dla tworzyw sztucznych. Poliwęglan nie absorbuje substancji zapachowych, co pozwala na przemienne wykorzystanie pokrywki do różnych produktów spożywczych po dokładnym oczyszczeniu.

Zaokrąglone naroża i gładkie ranty minimalizują ryzyko uszkodzeń mechanicznych oraz ułatwiają utrzymanie higieny poprzez eliminację trudno dostępnych zagłębień, w których mogłyby gromadzić się pozostałości żywności.

Produkty powiązane

Do kompletu zaleca się pojemniki gastronomiczne GN 1/9 z poliwęglanu lub stali nierdzewnej, wkłady perforowane GN 1/9 oraz systemy organizacji przestrzeni chłodniczej w standardzie Gastro Norm.

...