

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/garnek-sredni-z-pokrywka-36x24-24l-yg-00049-yato-p-24101.html>

GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ 36X24 24L YG-00049 YATO

Cena brutto	196,14 zł
Cena netto	159,46 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-00049
Kod producenta	YG-00049
Kod EAN	5906083052361
Producent	YATO

Opis produktu

Garnek gastronomiczny ze stali nierdzewnej 36x24 cm, 24 litry z pokrywką YATO YG-00049

Garnek gastronomiczny ze stali nierdzewnej 201 przeznaczony do intensywnego użytkowania w kuchniach profesjonalnych. Dno kapsułowe o grubości 3,8 mm zapewnia równomierne rozprzodzenie ciepła, a kompatybilność ze wszystkimi rodzajami kuchenek, w tym indukcyjnymi, zwiększa uniwersalność zastosowania.

Pojemność 24 litry

Wymiary Ø360 × 240 mm

Materiał Stal nierdzewna 201

Grubość dna 3,8 mm

Charakterystyka garnka gastronomicznego YATO

Dno kapsułowe 3,8 mm

Wielowarstwowa konstrukcja dna z wkładką ferromagnetyczną zapewnia równomierne nagrzewanie całej powierzchni. Grubość 3,8 mm eliminuje punkty przegrzania i redukuje ryzyko przypalania potraw, co przekłada się na lepszą kontrolę procesu gotowania oraz oszczędność energii.

Kompatybilność ze wszystkimi kuchenkami

Wkładka ferromagnetyczna w dnie umożliwia używanie garnka na płytach indukcyjnych, gazowych, elektrycznych i ceramicznych. Uniwersalność zastosowania pozwala na elastyczne planowanie wyposażenia kuchni bez konieczności dopasowywania naczyń do konkretnego źródła ciepła.

Stal nierdzewna 201

Stal nierdzewna 201 charakteryzuje się odpornością na korozję i uszkodzenia mechaniczne w warunkach intensywnego użytkowania gastronomicznego. Grubość ścianki 1 mm gwarantuje trwałość konstrukcji przy zachowaniu odpowiedniej przewodności cieplnej.

Masywne uchwyty nienagrzewające się

Solidnie zamocowane uchwyty wykonane z materiału o niskiej przewodności cieplnej pozostają chłodne podczas gotowania. Wzmocnione mocowanie zapewnia bezpieczeństwo podczas przenoszenia pełnego naczynia i eliminuje ryzyko poluzowania się w trakcie eksploatacji.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00049
Marka	YATO Professional Kitchen Equipment
Pojemność	24 litry
Średnica	360 mm
Wysokość	240 mm
Materiał	Stal nierdzewna 201
Grubość dna	3,8 mm (dno kapsułowe)
Grubość ścianki	1 mm
Rodzaj kuchenek	Indukcyjna, gazowa, elektryczna, ceramiczna
Pokrywka	Tak, w zestawie
EAN	5906083052361

Zastosowanie w gastronomii

- Gotowanie zup, bulionów i wywaru w dużych ilościach
- Przygotowywanie dań jednogarnkowych dla grup
- Gotowanie makaronów, pierogów i klusek
- Blanszowanie warzyw w restauracjach i cateringach

-
- Przygotowywanie sosów i potraw duszonych
 - Gotowanie kompotów i przetworów w kuchniach przemysłowych
 - Przechowywanie i transport gotowych potraw
 - Podgrzewanie dużych porcji w systemie bain-marie

Użytkowanie i konserwacja

Pierwsze użycie

Przed pierwszym użyciem garnek należy dokładnie umyć ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń, wypłukać i wysuszyć. Zaleca się wstępne zagotowanie wody, aby usunąć ewentualne pozostałości z procesu produkcji.

Czyszczenie stali nierdzewnej

Garnek można myć ręcznie lub w zmywarce przemysłowej. W przypadku uporczywych zabrudzeń stosować środki przeznaczone do stali nierdzewnej. Unikać używania myjek druciaków, które mogą porysować powierzchnię. Po umyciu wytrzeć do sucha, aby zapobiec powstawaniu plam wapiennych.

Kompatybilność z płytami indukcyjnymi

Średnica dna 360 mm wymaga płyty indukcyjnej o odpowiednio dużej strefie grzewczej. Przed zakupem warto sprawdzić maksymalną średnicę naczyń obsługiwanych przez posiadaną kuchenkę. W przypadku mniejszych stref grzewczych garnek będzie działał, ale efektywność nagrzewania może być ograniczona do obszaru objętego polem indukcyjnym.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia kuchni gastronomicznej warto rozważyć inne garnki z serii YATO Professional Kitchen Equipment o różnych pojemnościach, patelnie ze stali nierdzewnej oraz akcesoria takie jak chochle, cedzaki i pokrywki wymienne.