

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/garnek-sredni-z-pokrywka-50x30-58l-yg-00052-yato-p-24104.html>

GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ 50X30 58L YG-00052 YATO

Cena brutto	331,42 zł
Cena netto	269,45 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00052
Kod producenta	YG-00052
Kod EAN	5906083052392
Producent	YATO

Opis produktu

Garnek gastronomiczny 58L YATO YG-00052 ze stalą 201 i dnem kapsułowym

Garnek średni z pokrywką o pojemności 58 litrów, przeznaczony do intensywnej pracy w kuchniach profesjonalnych. Konstrukcja ze stali nierdzewnej 201 z dnem kapsułowym zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła i kompatybilność ze wszystkimi źródłami ciepła, w tym indukcją.

Pojemność 58 litrów

Wymiary Ø500 × 300 mm

Materiał Stal 201

Grubość dna 4,2 mm

Charakterystyka garnka gastronomicznego YATO

Dno kapsułowe 4,2 mm z wkładką ferromagnetyczną

Konstrukcja wielowarstwowa dna gwarantuje równomierne rozprowadzanie ciepła po całej powierzchni, eliminując gorące punkty i redukując ryzyko przypalania potraw. Wkładka ferromagnetyczna umożliwia użycie na kuchenkach indukcyjnych, elektrycznych, gazowych i ceramicznych.

Stal nierdzewna 201 do gastronomii

Materiał odporny na korozję i uszkodzenia mechaniczne, spełniający wymagania sanitarne dla branży gastronomicznej. Stal 201 charakteryzuje się dobrą przewodnością cieplną i łatwością utrzymania czystości, co ma znaczenie przy intensywnym użytkowaniu.

Pojemność 58 litrów dla dużych partii

Wymiary 500 mm średnicy i 300 mm wysokości pozwalają na przygotowanie dużych ilości potraw w jednym cyklu gotowania. Proporcje garnka umożliwiają efektywne mieszanie i kontrolę procesu gotowania przy zachowaniu stabilności termicznej.

Masywne uchwyty z izolacją termiczną

Solidnie zamocowane uchwyty zaprojektowane z myślą o bezpieczeństwie podczas przenoszenia pełnego garnka. Konstrukcja minimalizuje przewodzenie ciepła, co ogranicza ryzyko oparzeń podczas pracy w intensywnym środowisku kuchennym.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00052
Marka	YATO Professional Kitchen Equipment
Pojemność	58 litrów
Średnica	500 mm
Wysokość	300 mm
Materiał	Stal nierdzewna 201
Grubość dna	4,2 mm (konstrukcja kapsułowa)
Grubość ścianki	1,2 mm
Typ dna	Kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną
Kompatybilność	Indukcja, gaz, płyty elektryczne, ceramiczne
Wyposażenie	Pokrywka w zestawie
Kod EAN	5906083052392

Zastosowanie w gastronomii

- Przygotowywanie zup i bulionów w dużych ilościach
- Gotowanie warzyw i ziemniaków dla obsługi grupowej
- Blanszowanie produktów w procesie przygotowania potraw
- Gotowanie makaronów i kasz dla dużej liczby porcji
- Przygotowywanie sosów i dań jednogarnkowych

-
- Gotowanie na parze z użyciem wkładów perforowanych
 - Obróbka termiczna produktów w procesie konserwacji
 - Podgrzewanie i utrzymywanie temperatury gotowych potraw

Kompatybilność z kuchenkami indukcyjnymi

Wkładka ferromagnetyczna w dnie umożliwia użycie na płytach indukcyjnych. Przed zakupem należy sprawdzić maksymalną średnicę pola grzejnego kuchenki — garnek o średnicy 500 mm wymaga odpowiednio dużego palnika lub strefy indukcyjnej. W przypadku mniejszych pól grzejnych możliwe jest nierównomierne nagrzewanie.

Konserwacja i utrzymanie czystości

Stal nierdzewna 201 wymaga regularnego czyszczenia z użyciem neutralnych detergentów. Po zakończeniu pracy należy usunąć resztki potraw i wypłukać garnek ciepłą wodą. W przypadku osadów można zastosować środki do czyszczenia stali nierdzewnej.

Dno kapsułowe nie wymaga specjalnej pielęgnacji, jednak należy unikać gwałtownych zmian temperatury, które mogą wpłynąć na właściwości przewodzenia ciepła. Nie zaleca się mycia w zmywarkach przemysłowych bez wcześniejszego usunięcia zanieczyszczeń organicznych.

Uchwyty należy regularnie kontrolować pod kątem stabilności mocowania. W przypadku poluzowania należy dokręcić elementy złączne, co zapewni bezpieczne użytkowanie podczas przenoszenia pełnego garnka.

Produkty uzupełniające

Do garnka można dokupić wkłady perforowane do gotowania na parze, pokrywki zapasowe oraz szczypce i łyżki o odpowiedniej długości do bezpiecznej obsługi głębokich naczyń. Zaleca się również zastosowanie podkładek ochronnych przy przechowywaniu w celu uniknięcia zarysowań.