

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/garnek-sredni-z-pokrywka-ze-stali-nierdzewnej-45x36-cm-yg-00028-yato-p-8167.html>

GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ 45x36 CM YG-00028 YATO

Cena brutto	568,75 zł
Cena netto	462,40 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00028
Kod producenta	YG-00028
Kod EAN	5906083860201
Producent	YATO
Wysokość [mm]	360
Średnica [mm]	450
Pojemność [L]	57,3
Materiał	stal nierdzewna 21/0
Grubość ścianki [mm]	1,2
Grubość dna [mm]	6,2

Opis produktu

Garnek gastronomiczny ze stali nierdzewnej 45x36 cm YATO YG-00028

Profesjonalny garnek średni z pokrywką do zastosowań gastronomicznych. Wykonany ze stali nierdzewnej 21/0 z dnem kapsułowym, zaprojektowany do intensywnej pracy w kuchniach restauracyjnych i zakładach gastronomicznych.

Pojemność 57,3 litra

Wymiary 45 x 36 cm

Materiał Stal 21/0

Typ dna Kapsułowe

Charakterystyka garnka gastronomicznego YATO

Stal nierdzewna 21/0 do gastronomii

Stop stali bez dodatku niklu i manganu, opracowany specjalnie do zastosowań profesjonalnych. Przewodzi ciepło o 30% efektywniej niż standardowa stal 304, co przekłada się na krótszy czas gotowania i mniejsze zużycie energii. Brak niklu eliminuje ryzyko reakcji alergicznych u personelu kuchni.

Dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną

Konstrukcja wielowarstwowa dna równomiernie rozprowadza ciepło po całej powierzchni, eliminując lokalne przegrzanie i zmniejszając ryzyko przypalenia potraw. Wkładka ferromagnetyczna umożliwia stosowanie garnka na kuchenkach indukcyjnych, gazowych, elektrycznych i ceramicznych.

Odporność na warunki gastronomiczne

Podwyższona odporność na uszkodzenia mechaniczne, kwasy organiczne i detergenty przemysłowe. Garnek można myć w zmywarkach gastronomicznych i intensywnie szorować bez ryzyka uszkodzenia powierzchni. Grubsze ściany utrzymują temperaturę dłużej niż standardowe naczynia.

Masywne uchwyty montażowe

Solidnie zamocowane uchwyty z materiału nienagrzewającego się zapewniają bezpieczny transport pełnego garnka. Konstrukcja uchwytów wytrzymuje wielokrotne przeniesienie naczynia o łącznej wadze przekraczającej 60 kg (garnek + zawartość).

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00028
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Wymiary garnka	45 x 36 cm
Pojemność	57,3 litra
Materiał korpusu	Stal nierdzewna 21/0
Typ dna	Kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną
Pokrywka	Tak, ze stali nierdzewnej
Kompatybilność z kuchenkami	Indukcyjna, gazowa, elektryczna, ceramiczna
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Przeznaczenie	Gastronomia profesjonalna

Zastosowanie w gastronomii

-
- Gotowanie zup i bulionów w dużych ilościach
 - Przygotowywanie sosów podstawowych i demi-glace
 - Blanszowanie warzyw i makaronów
 - Gotowanie potraw jednogarnkowych dla grup
 - Przygotowywanie gulaszów i potraw duszonych
 - Gotowanie ryżu i kasz w dużych porcjach
 - Pasteryzacja i sterylizacja w kuchniach cateringowych
 - Przygotowywanie kompotów i naparów

Dlaczego stal 21/0 w gastronomii profesjonalnej

Stal typu 21/0 (zawartość chromu 21%, brak niklu) została opracowana jako alternatywa dla stali 304 (18/10) w zastosowaniach gastronomicznych. Lepsza przewodność cieplna wynika z braku niklu, który w stali 304 spowalnia transfer ciepła. Dodatkowo eliminacja niklu i manganu czyni naczynia bezpieczniejszymi dla osób z alergiami kontaktowymi, co ma znaczenie przy wielogodzinnej pracy w kuchni.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem garnek należy umyć ciepłą wodą z detergentem i dokładnie wypłukać. Stal 21/0 nie wymaga sezonowania ani specjalnych zabiegów przygotowawczych.

Garnek można myć w zmywarkach gastronomicznych w temperaturze do 85°C. Przy myciu ręcznym dopuszczalne jest stosowanie detergentów alkalicznych i kwaśnych oraz intensywne szorowanie gąbkami ściernymi. Materiał nie ulega matowieniu ani przebarwieniom pod wpływem agresywnych środków czyszczących.

Dno kapsułowe zachowuje właściwości przez cały okres użytkowania pod warunkiem unikania nagłych szoków termicznych (np. wylewania zimnej wody do rozgrzanego garnka). Po zakończeniu gotowania należy pozostawić garnek do naturalnego ostygnięcia.

Uchwyty wymagają okresowej kontroli mocowania. W przypadku poluzowania należy dokręcić śruby montażowe kluczem odpowiedniej wielkości. Wymiana uchwytów jest możliwa bez konieczności serwisowania całego naczynia.

Kompatybilność z wyposażeniem kuchni

Garnek o wymiarach 45x36 cm wymaga palnika gazowego lub płyty indukcyjnej o średnicy minimum 30 cm dla optymalnego rozłożenia ciepła. Przy użyciu na kuchenkach indukcyjnych należy upewnić się, że moc palnika wynosi minimum 3,5 kW dla efektywnego ogrzewania pełnej pojemności. Garnek mieści się w standardowych zmywarkach gastronomicznych typu przelotowego i kapturowego.

...