

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/garnek-wysoki-z-pokrywka-50x50-98l-yg-00020-yato-p-24097.html>

GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ 50X50 98L YG-00020 YATO

Cena brutto	425,52 zł
Cena netto	345,95 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-00020
Kod producenta	YG-00020
Kod EAN	5906083052323
Producent	YATO

Opis produktu

Garnek gastronomiczny wysoki 50x50 cm, 98 litrów YATO YG-00020

Profesjonalny garnek wysoki z pokrywką o wymiarach 50x50 cm i pojemności 98 litrów, wykonany ze stali nierdzewnej 201. Wyposażony w dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną, kompatybilny ze wszystkimi typami kuchenek, w tym indukcyjnymi.

Pojemność 98 litrów

Wymiary 50x50 cm

Grubość dna 4,2 mm

Materiał Stal 201

Charakterystyka garnka gastronomicznego YATO

Dno kapsułowe 4,2 mm

Wielowarstwowa konstrukcja dna z wkładką ferromagnetyczną zapewnia równomierne rozprzodzenie ciepła po całej powierzchni. Eliminuje punkty przegrzania, zmniejsza ryzyko przypalenia potraw i zwiększa efektywność energetyczną procesu gotowania.

Kompatybilność z kuchenkami indukcyjnymi

Wbudowana warstwa ferromagnetyczna w dnie umożliwia wykorzystanie garnka na kuchenkach indukcyjnych, gazowych, elektrycznych i ceramicznych. Uniwersalne rozwiązanie eliminujące konieczność wymiany sprzętu przy zmianie typu kuchenki.

Stal nierdzewna 201

Materiał o zwiększonej zawartości manganu, odporny na korozję i uszkodzenia mechaniczne. Zachowuje właściwości higieniczne w warunkach intensywnej eksploatacji gastronomicznej, nie wchodzi w reakcje z kwasami i zasadami występującymi w żywności.

Masywne uchwyty nitowane

Solidne mocowanie uchwytów poprzez nitowanie gwarantuje stabilność konstrukcji przy podnoszeniu pełnego garnka. Materiał uchwytów pozostaje chłodny podczas gotowania, co zwiększa bezpieczeństwo obsługi przy dużych pojemnościach.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00020
Kod EAN	5906083052323
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Pojemność	98 litrów
Średnica	500 mm
Wysokość	500 mm
Materiał korpusu	Stal nierdzewna 201
Grubość dna	4,2 mm (konstrukcja kapsułowa)
Grubość ścianki	1,2 mm
Typ dna	Kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną
Kompatybilność	Indukcja, gaz, elektryka, ceramika
Wyposażenie	Pokrywka ze stali nierdzewnej

Zastosowanie w gastronomii

- Przygotowywanie zup i bulionów w dużych ilościach
- Gotowanie makaronów, pierogów i klusek dla grup
- Blanszowanie warzyw w zakładach produkcyjnych
- Przygotowywanie sosów i podstaw kulinarnych
- Gotowanie potraw jednogarnkowych w cateringu
- Pasteryzacja i obróbka termiczna żywności
- Przygotowywanie napojów gorących w gastronomii

-
- Gotowanie warzyw korzeniowych i ziemniaków

Konstrukcja dna kapsułowego

Dno kapsułowe składa się z kilku warstw metalu połączonych trwale ze sobą. Zewnętrzna warstwa ferromagnetyczna odpowiada za współpracę z kuchenkami indukcyjnymi poprzez generowanie ciepła w polu elektromagnetycznym. Środkowa warstwa aluminiowa lub miedziana pełni rolę dystrybutora ciepła, rozpraszając je równomiernie po całej powierzchni dna. Wewnętrzna warstwa ze stali nierdzewnej kontaktuje się bezpośrednio z produktami spożywczymi.

Grubość 4,2 mm zapewnia odpowiednią akumulację ciepła, co pozwala na utrzymanie stabilnej temperatury nawet po dodaniu zimnych składników. Rozwiązanie to eliminuje lokalne przegrzewanie, które występuje w garnkach z cienkim dnem, szczególnie na kuchenkach gazowych z punktowym źródłem ciepła.

Właściwości stali nierdzewnej 201

Stal 201 zawiera zwiększoną ilość manganu (5,5-7,5%) przy obniżonej zawartości niklu w porównaniu do stali 304. Charakteryzuje się odpornością na korozję w środowisku kuchennym, wytrzymałością mechaniczną i relatywnie niską ceną. Nadaje się do kontaktu z żywnością zgodnie z normami dla gastronomii profesjonalnej.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy umyć garnek ciepłą wodą z detergentem i dokładnie wypłukać. Przy gotowaniu na kuchenkach gazowych płomień nie powinien wykraczać poza średnicę dna, aby uniknąć przebarwień ścianek. Na kuchenkach indukcyjnych zaleca się ustawienie mocy na 70-80% maksymalnej wartości dla optymalnego zużycia energii.

Czyszczenie wykonuje się ciepłą wodą z detergentem przy użyciu miękkiej gąbki. Uporczywe zabrudzenia można usunąć pastą do stali nierdzewnej. Należy unikać środków zawierających chlor oraz druciaków stalowych, które mogą zarysować powierzchnię. Garnek można myć w zmywarkach przemysłowych w temperaturze do 85°C.

Przechowywanie garnka w suchym miejscu zapobiega powstawaniu nalotów wodnych. Przy układaniu garnków jeden w drugim zaleca się używanie przekładek materiałowych chroniących przed zarysowaniami.

Produkty uzupełniające

Do garnka YATO YG-00020 można dobrać łyżki cedzakowe ze stali nierdzewnej o długości minimum 40 cm, cedzaki sieciowe do wyjmowania produktów oraz szczypcy gastronomiczne o długości 30-40 cm. Przydatne będą także podstawki pod gorące naczynia oraz rękawice termiczne do obsługi dużych pojemności.