

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/garnek-wysoki-z-pokrywka-ze-stali-nierdzewnej-36x36-cm-yg-00007-yato-p-8192.html>

GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ 36x36 CM YG-00007 YATO

Cena brutto	411,93 zł
Cena netto	334,90 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00007
Kod producenta	YG-00007
Kod EAN	5906083860065
Producent	YATO
Grubość ścianki [mm]	1,0
Jednostka	SZT
Pojemność [L]	36,6
Wysokość [mm]	360
Grubość dna [mm]	5,8
Materiał	stal nierdzewna 21/0
Średnica [mm]	360

Opis produktu

Garnek gastronomiczny wysoki ze stali nierdzewnej 36x36 cm z pokrywką YATO YG-00007

Profesjonalny garnek wysoki ze stali nierdzewnej 21/0 o pojemności 36,6 litra z dnem kapsułowym, przeznaczony do intensywnej eksploatacji w kuchniach gastronomicznych. Kompatybilny ze wszystkimi typami kuchenek, w tym indukcyjnymi.

Wymiary 36 x 36 cm

Pojemność 36,6 litra

Materiał Stal 21/0

Typ dna Kapsułowe

Charakterystyka garnka gastronomicznego YATO

Stal nierdzewna 21/0 dla gastronomii

Specjalny stop opracowany z myślą o profesjonalnym użytkowaniu przewodzi ciepło o 30% lepiej niż standardowa stal 304. Brak manganu i niklu eliminuje ryzyko alergii pokarmowych i kontaktowych w środowisku pracy.

Dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną

Konstrukcja wielowarstwowa rozprowadza ciepło równomiernie po całej powierzchni, minimalizując ryzyko przypalenia potraw. Wkładka ferromagnetyczna zapewnia kompatybilność z kuchenkami indukcyjnymi, gazowymi, elektrycznymi i ceramicznymi.

Zwiększona odporność mechaniczna i chemiczna

Stal 21/0 wytrzymuje intensywne szorowanie, mycie w zmywarkach przemysłowych oraz kontakt z kwasami organicznymi i detergentami. Grubsze ściany utrzymują temperaturę dłużej niż standardowe naczynia ze stali 304.

Masywne uchwyty odporne na nagrzewanie

Solidnie zamocowane uchwyty wykonane z materiału nieprzekazującego ciepła zapewniają bezpieczne przenoszenie pełnego garnka nawet przy długotrwałym gotowaniu. Konstrukcja wytrzymuje wieloletnie użytkowanie w warunkach profesjonalnych.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00007
Wymiary garnka	36 x 36 cm (średnica x wysokość)
Pojemność	36,6 litra
Materiał korpusu	Stal nierdzewna 21/0
Typ dna	Kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną
Pokrywa	Tak, ze stali nierdzewnej
Kompatybilność z kuchenkami	Indukcyjna, gazowa, elektryczna, ceramiczna
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Przeznaczenie	Profesjonalne - gastronomia

Zastosowanie w gastronomii

- Gotowanie dużych partii zup, bulionów i wywaru w restauracjach
- Przygotowywanie sosów i potraw jednogarnkowych w cateringu

-
- Blanszowanie warzyw w kuchniach przemysłowych
 - Gotowanie makaronów i pierogów w dużych ilościach
 - Przygotowywanie dań dla stołówek i jadłodajni
 - Gotowanie kompotów i napojów w obiektach gastronomicznych
 - Przygotowywanie posiłków dla eventów i imprez masowych
 - Blanszowanie i gotowanie w kuchniach hotelowych

Dlaczego stal 21/0 w gastronomii profesjonalnej

Stal nierdzewna typu 21/0 zawiera 21% chromu i nie zawiera niklu, co czyni ją bezpieczniejszą dla osób z alergiami. Zwiększona przewodność cieplna o 30% w porównaniu do stali 304 przekłada się na szybsze gotowanie i niższe zużycie energii. Grubsze ściany i dno kapsułowe zapewniają równomierne nagrzewanie, co jest kluczowe przy gotowaniu dużych objętości w warunkach profesjonalnych.

Użytkowanie i konserwacja

Garnek można myć w zmywarkach przemysłowych, co przyspiesza proces czyszczenia w profesjonalnych kuchniach. Konstrukcja odporna na intensywne szorowanie pozwala na usuwanie przypalonych pozostałości bez uszkodzenia powierzchni. Gruba stal 21/0 wytrzymuje kontakt z kwasami organicznymi i detergentami stosowanymi w gastronomii.

Dno kapsułowe wymaga sprawdzenia kompatybilności średnicy z polem grzewczym kuchenki indukcyjnej - dla optymalnej wydajności średnica pola powinna wynosić minimum 26-28 cm. Masywne uchwyty nie nagrzewają się podczas gotowania, ale przy ekstremalnie długim użytkowaniu zaleca się stosowanie chwytaków.

Stal 21/0 nie wymaga specjalnej pielęgnacji - regularne mycie i osuszanie zapobiega powstawaniu nalotów wapiennych. Materiał zachowuje właściwości mechaniczne i termiczne przez lata intensywnego użytkowania w kuchniach komercyjnych.

...