

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/patelnia-ss-36-cm-yg-00104-yato-p-8139.html>

PATELNIĄ SS 36 CM YG-00104 YATO



Cena brutto	148,40 zł
Cena netto	120,65 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-00104
Kod producenta	YG-00104
Kod EAN	5906083860584
Producent	YATO
Średnica [mm]	360
Grubość dna [mm]	5,8
Materiał	stal nierdzewna 21/0
Wysokość [mm]	60
Grubość ścianki [mm]	1,0
Jednostka	SZT
Pojemność [L]	6,1

Opis produktu

Patelnia indukcyjna stalowa 36 cm YATO YG-00104

Patelnia gastronomiczna ze stali nierdzewnej 21/0 o średnicy 36 cm, przeznaczona do intensywnego użytkowania w kuchniach profesjonalnych. Konstrukcja z dnem kapsułowym zapewnia równomierne rozprowadzanie ciepła i kompatybilność ze wszystkimi typami kuchenek, w tym indukcyjnych.

Średnica 36 cm

Pojemność 6,1 litra

Materiał Stal 21/0

Typ dna Kapsułowe

Charakterystyka patelni gastronomicznej YATO

Stal nierdzewna 21/0 do gastronomii

Materiał opracowany specjalnie dla branży gastronomicznej, przewodzący ciepło o 30% efektywniej niż standardowa stal 304. Zwiększa to szybkość nagrzewania i równomierność smażenia przy jednoczesnym niższym zużyciu energii.

Dno kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną

Wielowarstwowa konstrukcja dna zapewnia równomierne rozpraszanie ciepła po całej powierzchni smażenia, eliminując punkty przegrzania. Wkładka ferromagnetyczna umożliwia stosowanie na kuchenkach indukcyjnych, gazowych, elektrycznych i ceramicznych.

Odporność na intensywne użytkowanie

Podwyższona odporność mechaniczna oraz na działanie kwasów organicznych i detergentów. Patelnia nadaje się do mycia w zmywarkach przemysłowych i wytrzymuje intensywne szorowanie bez utraty właściwości.

Masywne uchwyty nienagrzewające się

Solidnie zamocowane uchwyty zachowują niską temperaturę podczas smażenia, zapewniając bezpieczeństwo obsługi. Wzmocnione mocowanie gwarantuje trwałość przy codziennym, wielogodzinnym użytkowaniu.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00104
Producent	YATO Professional Kitchen Equipment
Średnica patelni	36 cm
Pojemność	6,1 litra
Materiał korpusu	Stal nierdzewna 21/0
Typ dna	Kapsułowe z wkładką ferromagnetyczną
Kompatybilność	Indukcja, gaz, elektryka, ceramika
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Przeznaczenie	Gastronomia profesjonalna

Zastosowanie patelni indukcyjnej 36 cm

-
- Restauracje i lokale gastronomiczne z intensywnym obiegiem zamówień
 - Kuchnie hotelowe i cateringowe wymagające dużych pojemności
 - Smażenie mięs, ryb i drobiu w dużych porcjach
 - Przygotowywanie potraw warzywnych i dań jednogarnkowych
 - Podsmażanie składników do zup i sosów w dużych ilościach
 - Gotowanie na kuchenkach indukcyjnych o wysokiej mocy
 - Środowiska wymagające częstego mycia w zmywarkach przemysłowych
 - Kuchnie profesjonalne z różnymi typami źródeł ciepła

Stal 21/0 - właściwości i zastosowanie

Stal nierdzewna 21/0 zawiera 21% chromu i nie zawiera niklu, co czyni ją bezpieczniejszą dla osób z alergią na ten metal. W porównaniu ze standardową stalą 304 (18/10), stal 21/0 charakteryzuje się o 30% lepszym przewodnictwem cieplnym, co przekłada się na szybsze i bardziej równomierne nagrzewanie powierzchni smażenia.

Brak manganu i niklu w składzie eliminuje ryzyko migracji tych pierwiastków do żywności podczas gotowania w środowisku kwaśnym. Stal 21/0 jest szczególnie odporna na działanie kwasów organicznych obecnych w pomidorach, cytrusach czy occie, co jest istotne w codziennym użytkowaniu gastronomicznym.

Dno kapsułowe - jak działa

Dno kapsułowe składa się z kilku warstw metalu o różnych właściwościach. Zewnętrzna warstwa ze stali ferromagnetycznej umożliwia pracę na indukcji, środkowa warstwa aluminiowa zapewnia szybkie i równomierne rozprowadzanie ciepła, a wewnętrzna warstwa ze stali nierdzewnej kontaktuje się z żywnością. Taka konstrukcja łączy zalety różnych materiałów, eliminując ich wady.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy umyć patelnię w ciepłej wodzie z detergentem i wysuszyć. Stal nierdzewna 21/0 nie wymaga sezonowania ani specjalnych zabiegów przygotowawczych.

Podczas smażenia zaleca się rozgrzanie patelni przed dodaniem tłuszczu, co zapobiega przyleganiu żywności do powierzchni. Grubość ścian i dno kapsułowe pozwalają na utrzymanie stabilnej temperatury nawet po dodaniu zimnych składników.

Patelnia nadaje się do mycia w zmywarkach przemysłowych w temperaturze do 90°C. Po myciu ręcznym należy dokładnie wysuszyć, aby uniknąć powstawania zacieków wapiennych. Stal 21/0 jest odporna na intensywne szorowanie gąbkami i szczotkami, nie traci właściwości przy regularnym czyszczeniu.

Sprawdzanie kompatybilności z indukcją

Aby sprawdzić, czy patelnia działa na płycie indukcyjnej, wystarczy przyłożyć magnes do dna. Jeśli magnes się przykleja, naczynie jest kompatybilne z indukcją. Wkładka ferromagnetyczna w dnie patelni YATO YG-00104 zapewnia pełną kompatybilność ze wszystkimi płytami indukcyjnymi.

Produkty powiązane

Do patelni gastronomicznych ze stali nierdzewnej poleca się pokrywki stalowe o odpowniej średnicy, łopatkki i chochle ze stali nierdzewnej lub drewna, a także środki czyszczące przeznaczone do naczyń gastronomicznych ze stali. W ofercie YATO Professional Kitchen Equipment dostępne są również rondle, garnki i inne naczynia z tej samej serii, wykonane ze stali 21/0.