

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/podgrzewacz-gn-11-9-yg-04120-yato-p-15460.html>

PODGRZEWACZ GN 1/1 9 YG-04120 YATO

Cena brutto	363,21 zł
Cena netto	295,29 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-04120
Kod producenta	YG-04120
Kod EAN	5906083023590
Producent	YATO

Opis produktu

Podgrzewacz bufetowy GN 1/1 YATO YG-04120 z pokrywą roll-top

Podgrzewacz gastronomiczny ze stali nierdzewnej 201 w standardzie GN 1/1, wyposażony w uchylną pokrywę roll-top 90° oraz pojemnik o pojemności 9 litrów. Konstrukcja z uchwytami transportowymi i chromowanym wykończeniem zapewnia funkcjonalność w obsłudze bufetowej.

Standard pojemnika GN 1/1

Pojemność 9 litrów

Materiał Stal nierdzewna 201

Kąt otwarcia pokrywy 90°

Charakterystyka podgrzewacza bufetowego YATO

Pokrywa roll-top z otwarciem 90°

System uchylny umożliwia pełne otwarcie pokrywy i jej zablokowanie w pozycji pionowej. Rozwiązanie zapewnia swobodny dostęp do potraw podczas nakładania oraz utrzymuje temperaturę w zamkniętym położeniu.

Stal nierdzewna 201 z chromowaniem

Materiał odporny na korozję w środowisku gastronomicznym, z chromowanym wykończeniem ułatwiającym czyszczenie. Stal 201 zawiera zwiększoną zawartość manganu, co obniża koszty przy zachowaniu podstawowych właściwości antykorozyjnych.

Uchwyty transportowe

Boczne uchwyty wykonane ze stali umożliwiają bezpieczne przenoszenie napełnionego podgrzewacza bez kontaktu z nagrzanymi powierzchniami. Izolacja termiczna chroni przed oparzeniami podczas przemieszczania.

Komory na pastę grzewczą

Dwa pojemniki pod spodem konstrukcji przystosowane do standardowych pojemników z pastą paliwową. Alternatywnie konstrukcja pozwala na zamontowanie grzałki elektrycznej pod pojemnikiem GN.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-04120
Producent	YATO
Materiał wykonania	Stal nierdzewna 201 (chromowana)
Standard gastronomiczny	GN 1/1 (530 × 325 mm)
Pojemność pojemnika	9 litrów
Wysokość pojemnika	65 mm
Wymiary zewnętrzne (D×S×W)	600 × 350 × 430 mm
Typ pokrywy	Roll-top z otwarciem 90°
Liczba komór na pastę	2
Możliwość montażu grzałki	Tak (pod pojemnikiem)
Zawartość zestawu	Podgrzewacz + pojemnik GN 1/1 (65 mm)

Zastosowanie podgrzewacza GN 1/1

- Bufety śniadaniowe i obiadowe w hotelach
- Restauracje z systemem samoobsługowym
- Usługi cateringowe na eventach i bankietach
- Stołówki pracownicze i zakładowe
- Punkty gastronomiczne w centrach konferencyjnych
- Obsługa linii rozdawczych w gastronomii zbiorowej
- Prezentacja potraw na przyjęciach okolicznościowych

Standard GN 1/1 - kompatybilność pojemników

Oznaczenie GN 1/1 to międzynarodowy standard gastronomiczny określający wymiary 530 × 325 mm. Podgrzewacz akceptuje wszystkie pojemniki w tym formacie oraz mniejsze moduły (GN 1/2, GN 1/3, GN 1/4), co umożliwia elastyczne planowanie menu i jednoczesną prezentację różnych potraw.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy umyć pojemnik ciepłą wodą z detergentem. Pasta grzewcza umieszczana w komorach pod pojemnikiem zapewnia utrzymanie temperatury potraw w zakresie 60-65°C przez okres około 2 godzin (czas zależny od typu pasty). Przy stosowaniu grzałki elektrycznej należy sprawdzić kompatybilność mocowania z konstrukcją podgrzewacza.

Chromowana powierzchnia wymaga regularnego czyszczenia neutralnymi środkami do stali nierdzewnej. Unikać preparatów ściernych i metalowych gąbek, które uszkadzają warstwę chromowaną. Po umyciu osuszać miękką ściereczką, aby zapobiec powstawaniu zacieków wapiennych.

Mechanizm roll-top należy okresowo smarować smarem spożywczym w punktach przegubu, co zapewnia płynne otwieranie przez cały okres eksploatacji. Nie należy blokować pokrywy w pozycji częściowo otwartej – pełne otwarcie lub zamknięcie przedłuży żywotność zawiasów.

Różnice między stalą 201 a 304

Stal nierdzewna 201 zawiera więcej manganu i mniej niklu niż popularniejsza stal 304. Zapewnia odporność na korozję wystarczającą w warunkach gastronomicznych przy niższym koszcie. Stal 304 oferuje wyższą odporność na agresywne środowiska i jest zalecana w kuchniach o intensywnej eksploatacji z częstym kontaktem z solankami i kwasami.

Produkty powiązane

Rozważ zakup dodatkowych pojemników GN 1/1 o różnych wysokościach (40 mm, 100 mm, 150 mm) do prezentacji potraw o różnej objętości. Pasty grzewcze w pojemnikach 200 g zapewniają standardowy czas podgrzewania 2-2,5 godziny. Pokrywy poliwęglanowe GN 1/1 przydają się do przechowywania przygotowanych potraw przed serwowaniem.

...