

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/podgrzewacz-roll-top-gn-11-9l-yg-04140-yato-p-15462.html>

PODGRZEWACZ ROLL TOP GN 1/1 9L YG-04140 YATO

Cena brutto	378,89 zł
Cena netto	308,04 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-04140
Kod producenta	YG-04140
Kod EAN	5906083023576
Producent	YATO

Opis produktu

Podgrzewacz bufetowy roll top GN 1/1 9L YATO YG-04140

Podgrzewacz bufetowy ze stalową pokrywą roll-top otwieraną do 180° oraz pojemnikiem gastronomicznym GN 1/1 o pojemności 9 litrów. Urządzenie przeznaczone do utrzymywania temperatury potraw w restauracjach, hotelach, cateringach i bufetach samoobsługowych.

Norma gastronomiczna GN 1/1

Pojemność pojemnika 9 litrów

Materiał konstrukcji Stal nierdzewna 201

Kąt otwarcia pokrywy 180°

Charakterystyka podgrzewacza bufetowego

Pokrywa roll-top z otwarciem 180°

Zawijana pokrywa pozwala na pełne otwarcie urządzenia, co zapewnia swobodny dostęp do potraw podczas nakładania. System roll-top eliminuje konieczność odkładania pokrywy, oszczędzając miejsce na stanowisku bufetowym. Chromowana powierzchnia nadaje profesjonalny wygląd odpowiedni do ekspozycji w strefach gości.

Norma gastronomiczna GN 1/1

Wymiar 530 x 325 mm zgodny z międzynarodową normą Gastronorm 1/1 umożliwia stosowanie wymiennych pojemników dostępnych na rynku. W zestawie znajduje się pojemnik GN 1/1 o głębokości 65 mm i pojemności 9 litrów wykonany ze stali nierdzewnej. Standard GN ułatwia organizację pracy w kuchni i wymianę potraw.

Konstrukcja ze stali nierdzewnej 201

Stal nierdzewna 201 to materiał odporny na korozję, łatwy w czyszczeniu i spełniający wymagania sanitarne gastronomii. Chromowana powierzchnia zapewnia estetyczny wygląd i odporność na zabrudzenia. Materiał wytrzymuje częste mycie i kontakt z wodą, co jest istotne w warunkach intensywnej eksploatacji.

System ogrzewania na pastę

Podgrzewacz wyposażono w dwa pojemniki na pastę grzewczą, która stanowi autonomiczne źródło ciepła bez potrzeby podłączenia do prądu. Rozwiązanie przydatne podczas eventów wyjazdowych, bankietów oraz w lokalizacjach bez dostępu do zasilania elektrycznego. Urządzenie przystosowano również do montażu grzałki elektrycznej pod pojemnikiem.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-04140
Producent	YATO
Materiał konstrukcji	Stal nierdzewna 201
Norma gastronomiczna	GN 1/1
Pojemność pojemnika	9 litrów
Wysokość pojemnika	65 mm
Wymiary całkowite (D×S×W)	64 × 42 × 44 cm
Typ pokrywy	Roll-top 180°
Liczba pojemników na pastę	2 szt.
Możliwość montażu grzałki	Tak

Zastosowanie podgrzewacza bufetowego

- Restauracje i hotele – utrzymywanie temperatury dań głównych w strefie bufetowej
- Catering wyjazdowy – transport i serwowanie ciepłych potraw podczas eventów
- Bufety śniadaniowe – ekspozycja jajecznicy, bekonów, wędlin i ciepłych przekąsek
- Bankiety i przyjęcia – serwowanie potraw w formie szwedzkiego stołu

-
- Kantyny i stołówki – wydawanie posiłków w systemie samoobsługowym
 - Targi i konferencje – organizacja poczęstunków dla uczestników
 - Food trucki i stoiska gastronomiczne – prezentacja potraw w warunkach zewnętrznych

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do pracy

Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie elementy ciepłą wodą z detergentem i osuszyć. Pastę grzewczą umieszcza się w pojemnikach pod pojemnikiem GN i zapala zgodnie z instrukcją producenta pasty. W przypadku montażu grzałki elektrycznej należy postępować według zaleceń producenta urządzenia grzewczego.

Czyszczenie i konserwacja

Po każdym użyciu należy umyć pojemnik GN oraz powierzchnie stalowe ciepłą wodą z detergentem, unikając środków ściernych, które mogą zarysować chromowaną powierzchnię. Pokrywę roll-top czyści się wilgotną ściereczką. Pojemniki na pastę należy opróżnić po ostygnięciu i usunąć pozostałości. Regularne czyszczenie zapewnia higienę i zachowanie estetycznego wyglądu.

Kompatybilność z akcesoriami

Podgrzewacz współpracuje ze standardowymi pojemnikami gastronomicznymi GN 1/1 o różnej głębokości – można stosować pojemniki 40 mm, 65 mm, 100 mm lub 150 mm w zależności od rodzaju potraw. Możliwe jest również zastosowanie dwóch pojemników GN 1/2 lub czterech pojemników GN 1/4, co zwiększa elastyczność ekspozycji.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia linii bufetowej warto rozważyć dodatkowe pojemniki gastronomiczne GN w różnych rozmiarach, pastę grzewczą o różnym czasie spalania, łyżki bufetowe oraz pokrywy do pojemników GN. W ofercie znajdują się także grzałki elektryczne jako alternatywa dla ogrzewania pastą.