

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/podgrzewacz-roll-top-okragly-35cm-6l-yg-04145-yato-p-15463.html>

PODGRZEWACZ ROLL TOP OKRĄGŁY 35CM 6L YG-04145 YATO

Cena brutto	267,65 zł
Cena netto	217,60 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-04145
Kod producenta	YG-04145
Kod EAN	5906083023583
Producent	YATO

Opis produktu

Podgrzewacz bufetowy roll top okrągły 35cm 6L YATO YG-04145

Podgrzewacz bufetowy typu roll-top z otwieraną pokrywą przeznaczony do utrzymywania temperatury potraw w gastronomii profesjonalnej. Konstrukcja ze stali nierdzewnej 201 z chromowanym wykończeniem zapewnia trwałość i estetykę prezentacji w punktach bufetowych.

Pojemność 6 litrów

Średnica pojemnika 355 mm (wew.)

Materiał Stal 201

Kąt otwarcia 180°

Charakterystyka podgrzewacza bufetowego roll top

Pokrywa roll-top z otwarciem 180°

Mechanizm rolowany umożliwi pełne odsunięcie pokrywy do tyłu, co zapewnia swobodny dostęp do potraw podczas serwisu. Pokrywa nie zajmuje miejsca nad naczyniem, ułatwiając nakładanie porcji w warunkach intensywnego ruchu.

Stal nierdzewna 201 z chromowaniem

Materiał odporny na korozję i działanie wilgoci w środowisku gastronomicznym. Chromowana powierzchnia ułatwia utrzymanie czystości i nadaje sprzętowi reprezentacyjny wygląd podczas ekspozycji potraw w strefie bufetowej.

Pojemnik 6L o głębokości 100 mm

Pojemność 6 litrów wystarcza do serwowania potraw dla grup średniej wielkości. Głębokość 100 mm pozwala na umieszczanie dań jednogarnkowych, warzyw, dodatków czy sosów bez ryzyka rozlewania podczas nabierania.

Ogrzewanie paliwem stałym

Podgrzewacz wyposażony w pojemnik na paliwo (gel lub pastę) umieszczany pod naczyniem z potrawą. Rozwiązanie niezależne od prądu, przydatne w cateringu wyjazdowym i miejscach bez dostępu do zasilania elektrycznego.

Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-04145
Producent	YATO
Typ konstrukcji	Roll-top okrągły
Materiał wykonania	Stal nierdzewna 201 (chromowana)
Pojemność pojemnika	6 litrów
Średnica wewnętrzna pojemnika	355 mm
Średnica zewnętrzna pojemnika	380 mm
Głębokość pojemnika	100 mm
Wymiary całkowite (dł. x szer. x wys.)	47 x 45 cm
Kąt otwarcia pokrywy	180°
Typ ogrzewania	Paliwo stałe (gel/pasta)

Zastosowanie podgrzewacza roll top

- Bufety hotelowe – śniadania, obiady i kolacje w formie szwedzkiego stołu
- Restauracje – ekspozycja dań w strefie samoobsługowej
- Catering wyjazdowy – eventy, wesela, konferencje bez dostępu do prądu
- Punkty gastronomiczne w galeriach handlowych
- Kantyny zakładowe i stołówki
- Bankiety i przyjęcia okolicznościowe
- Food trucki i punkty sezonowe

Kompatybilność z pojemnikami GN

Średnica wewnętrzna 355 mm odpowiada w przybliżeniu pojemnikom GN 1/2 o średnicy okrągłej. Przed zakupem wkładów gastronomicznych warto zweryfikować dokładne wymiary, aby zapewnić odpowiednie dopasowanie do konstrukcji podgrzewacza.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie elementy ciepłą wodą z detergentem. Paliwo umieszcza się w dedykowanym pojemniku pod naczyniem – zaleca się stosowanie past lub geli przeznaczonych do podgrzewaczy bufetowych, które zapewniają stabilne spalanie bez nadmiernego dymu.

Po zakończeniu serwisu należy poczekać na ostygnięcie konstrukcji, usunąć resztki paliwa i oczyścić pojemnik na potrawy. Stal nierdzewna 201 wymaga regularnego wycierania do sucha po myciu, aby uniknąć powstawania zacieków wapiennych. Nie należy stosować ściernych gąbek, które mogą zarysować chromowaną powierzchnię.

Podczas transportu warto zabezpieczyć pokrywę roll-top przed przypadkowym otwarciem. Mechanizm rolowany należy okresowo sprawdzać pod kątem płynności ruchu – ewentualne zanieczyszczenia można usunąć wilgotną szmatką.

Bezpieczeństwo pracy z otwartym ogniem

Podgrzewacz z paliwem stałym wymaga przestrzegania zasad bezpieczeństwa pożarowego. Nie wolno dolewać paliwa do rozgrzanego pojemnika. Urządzenie należy ustawiać na stabilnej, niepalnej powierzchni z dala od materiałów łatwopalnych. Po zakończeniu użytkowania należy upewnić się, że płomień został całkowicie zgaszony.

Produkty powiązane

Do kompletu warto rozważyć zakup: zapasowych pojemników GN okrągłych o odpowiedniej średnicy, paliwa w formie gelu lub pasty do podgrzewaczy bufetowych, pokryw do pojemników GN chroniących potrawy przed wychłodzeniem oraz szczypiec i łyżek bufetowych ułatwiających serwowanie.