

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/podgrzewacz-z-dwoma-kociołkami-2x4-5l-yg-04125-yato-p-15461.html>

## PODGRZEWACZ Z DWOMA KOCIOŁKAMI 2x4,5L YG-04125 YATO

Cena brutto	<b>366,13 zł</b>
Cena netto	<b>297,67 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-04125</b>
Kod producenta	<b>YG-04125</b>
Kod EAN	<b>5906083023606</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Podgrzewacz bufetowy z dwoma kociołkami 2x4,5L YATO YG-04125

Profesjonalny podgrzewacz bufetowy ze stali nierdzewnej 201 z dwoma kociołkami o pojemności 4,5 litra każdy. Konstrukcja z chromowaną powierzchnią i ergonomicznymi uchwytami, przystosowana do podgrzewania potraw na bazie pasty paliwowej lub grzałki elektrycznej.

Pojemność 2x4,5 L

Materiał Stal 201

Wymiary 60x35x37 cm

Średnica kociołków 220 mm

### Charakterystyka podgrzewacza bufetowego

#### Konstrukcja ze stali nierdzewnej 201

Stal nierdzewna 201 to stop o niższej zawartości niklu niż 304, zachowujący odporność na korozję w środowisku gastronomicznym. Chromowana powierzchnia zapewnia estetyczny wygląd i ułatwia czyszczenie po zakończeniu serwisu.

## Dwa kociołki z pokrywkami

Zestaw zawiera dwa kociołki o średnicy 220 mm i wysokości 140 mm, każdy o pojemności 4,5 litra. Pokrywki ze stali nierdzewnej utrzymują temperaturę potraw i zapobiegają ich wysychaniu podczas długotrwałej ekspozycji.

## Uniwersalny system ogrzewania

Podgrzewacz wyposażono w dwa pojemniki na pastę paliwową oraz mocowanie umożliwiające instalację grzałki elektrycznej. Rozwiązanie pozwala dostosować sposób podgrzewania do warunków miejsca i dostępności źródeł energii.

## Ergonomiczne uchwyty transportowe

Uchwyty po obu stronach konstrukcji umożliwiają bezpieczne przenoszenie załadowanego podgrzewacza. Izolacja termiczna uchwytów minimalizuje ryzyko poparzeń podczas manipulacji urządzeniem w trakcie serwisu.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-04125
Producent	YATO
Materiał konstrukcji	Stal nierdzewna 201
Pojemność kociołków	2x4,5 L
Średnica kociołków	220 mm
Wysokość kociołków	140 mm
Wymiary całkowite (DxSxW)	60x35x37 cm
Liczba pojemników na pastę	2
Mocowanie grzałki	Tak
Pokrywki w zestawie	2 szt.

## Zastosowanie w gastronomii

- Bufety hotelowe i restauracyjne – utrzymywanie temperatury potraw podczas śniadań i obiadów
- Catering eventowy – serwis ciepłych dań na przyjęciach, konferencjach i imprezach plenerowych
- Stołówki zakładowe – ekspozycja zupy, sosu lub drugiego dania w linii wydawniczej
- Bankiety i wesela – prezentacja dwóch różnych potraw lub wariantów tego samego dania
- Stoiska gastronomiczne – mobilne punkty sprzedaży ciepłych posiłków na targach i festiwalach
- Kantyny szkolne – podgrzewanie i dystrybucja posiłków w godzinach obiadowych
- Sale konferencyjne – serwis coffee break z ciepłymi przekąskami

## Użytkowanie i konserwacja

---

## Wybór źródła ciepła

Podgrzewacz współpracuje z pastą paliwową (gel fuel) umieszczaną w dedykowanych pojemnikach lub z grzałką elektryczną montowaną w przewidzianym mocowaniu. Pasta paliwowa zapewnia autonomię energetyczną w lokalizacjach bez dostępu do prądu, podczas gdy grzałka elektryczna eliminuje konieczność wymiany wkładów i zapewnia stabilniejszą temperaturę.

## Czyszczenie stali nierdzewnej 201

Po zakończeniu serwisu należy opróżnić kociołki i umyć je ciepłą wodą z detergentem o neutralnym pH. Stal 201 wymaga dokładnego osuszenia po myciu, aby zapobiec powstawaniu przebarwień. Nie zaleca się stosowania ściernych gąbek ani środków zawierających chlor, które mogą uszkodzić chromowaną powierzchnię.

## Bezpieczeństwo podczas transportu

Przed przeniesieniem podgrzewacza należy upewnić się, że pokrywki są prawidłowo założone, a kociołki stabilnie osadzone w konstrukcji. Uchwyty transportowe należy chwycić obiema rękami, zachowując równowagę urządzenia. Po zakończeniu podgrzewania pastą paliwową należy odczekać minimum 15 minut na ostygnięcie pojemników.

## Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia linii bufetowej warto rozważyć: pastę paliwową w puszkach (czas palenia 2-6 godzin), łyżki bufetowe ze stali nierdzewnej, tacę GN 1/1 jako podstawę pod kociołki oraz termometr gastronomiczny do kontroli temperatury potraw (bezpieczna temperatura serwowania to minimum 63°C).

...