

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

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 chwytać 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).

...