

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-termoizolacyjny-11-gn-yg-09210-yato-p-15728.html>

## POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY 1/1 GN YG-09210 YATO

Cena brutto	<b>118,82 zł</b>
Cena netto	<b>96,60 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-09210</b>
Kod producenta	<b>YG-09210</b>
Kod EAN	<b>5906083054662</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Pojemnik termoizolacyjny GN 1/1 YATO YG-09210

Profesjonalny pojemnik termoizolacyjny do transportu żywności w standardzie GN 1/1, wykonany z PIOCELANU — innowacyjnego materiału łączącego właściwości termoizolacyjne z wytrzymałością mechaniczną. Konstrukcja umożliwia piętrowanie oraz transport pojemników gastronomicznych w różnych konfiguracjach.

Pojemność 40 litrów

Standard GN 1/1

Materiał PIOCELAN

Grubość ścianki 30 mm

### Charakterystyka pojemnika termoizolacyjnego YATO

#### Materiał PIOCELAN

Hybrydowy materiał nowej generacji łączący doskonałą izolację termiczną z wysoką odpornością mechaniczną. Utrzymuje temperaturę żywności przez dłuższy czas, jednocześnie chroniąc przed uszkodzeniami podczas transportu i codziennego użytkowania.

### Ścianki termoizolacyjne 30 mm

Grubość ścianek zapewnia efektywną barierę termiczną, minimalizując utratę ciepła lub chłodu. Konstrukcja wielowarstwowa stabilizuje temperaturę wewnątrz pojemnika, co ma kluczowe znaczenie przy dłuższych trasach cateringowych.

### Kompatybilność z pojemnikami GN

Wymiary wewnętrzne 540×340×222 mm pozwalają na transport pojemników gastronomicznych w standardzie GN w różnych konfiguracjach — od pojedynczego GN 1/1 o głębokości 200 mm po sześć pojemników GN 1/2 o głębokości 65 mm.

### Możliwość piętrowania

Specjalna konstrukcja dna i pokrywki umożliwiła stabilne układanie pojemników jeden na drugim. Rozwiązanie oszczędzające przestrzeń magazynową oraz ułatwiające organizację podczas przygotowania i transportu większych ilości żywności.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-09210
Marka	YATO
Kod EAN	5906083054662
Materiał	PIOCELAN
Standard gastronomiczny	GN 1/1
Pojemność	40 litrów
Wymiary zewnętrzne (DxSxW)	600 × 400 × 283 mm
Wymiary wewnętrzne (DxSxW)	540 × 340 × 222 mm
Grubość ścianki	30 mm
Wyposażenie	Pokrywka, ergonomiczne uchwyty boczne
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

## Zastosowanie w gastronomii i cateringu

- Transport gorących potraw na eventy, bankiety i przyjęcia
- Dowóz zimnych dań oraz deserów z zachowaniem odpowiedniej temperatury
- Obsługa cateringowa konferencji, szkoleń i imprez firmowych
- Transport żywności w restauracjach z dostawą do klienta
- Przechowywanie i transport potraw w kuchniach centralnych
- Organizacja bufetów i linii wydawniczych poza lokalem gastronomicznym
- Dostawa posiłków do placówek edukacyjnych i medycznych
- Użytkowanie podczas eventów plenerowych i food trucków

---

## Konfiguracje pojemników GN w termoboxie

---

### Dostępne układy pojemników gastronomicznych

**GN 1/1:** 1 pojemnik o głębokości 200 mm, 2 pojemniki po 100 mm lub 3 pojemniki po 65 mm

**GN 1/2:** 4 pojemniki po 100 mm lub 6 pojemników po 65 mm

Możliwość łączenia różnych rozmiarów w zależności od potrzeb transportowych.

Standard GN (Gastronorm) to międzynarodowy system wymiarów pojemników gastronomicznych, który zapewnia kompatybilność sprzętu w profesjonalnych kuchniach. GN 1/1 to podstawowy rozmiar o wymiarach 530×325 mm, stanowiący punkt odniesienia dla mniejszych formatów (GN 1/2, GN 1/3 itd.).

### Konserwacja i użytkowanie

---

Pojemnik wykonany z PIOCELANU charakteryzuje się odpornością chemiczną, co umożliwia stosowanie standardowych środków czyszczących. Powierzchnia odporna na przebarwienia i wchłanianie zapachów ułatwia utrzymanie higieny. Możliwość mycia w zmywarce przemysłowej skraca czas przygotowania sprzętu do kolejnych użyć.

Ergonomiczne uchwyty boczne ułatwiają przenoszenie pełnego pojemnika. Niewielka masa własna w połączeniu z wytrzymałą konstrukcją pozwala na częste przemieszczanie bez ryzyka uszkodzeń mechanicznych. Odporna na wstrząsy budowa zabezpiecza zawartość podczas transportu po nierównych nawierzchniach.

### Wskazówki dotyczące użytkowania

Przed pierwszym użyciem należy umyć pojemnik ciepłą wodą z detergentem. W celu maksymalizacji efektywności termoizolacyjnej zaleca się wstępne ogrzanie lub schłodzenie wnętrza pojemnika przed załadunkiem żywności. Pokrywka powinna być szczelnie zamknięta podczas transportu.

### Produkty powiązane

Pojemniki gastronomiczne GN 1/1 w różnych głębokościach (65 mm, 100 mm, 200 mm), pokrywki do pojemników GN, wózki transportowe do termoboxów, termometry do kontroli temperatury żywności.

...