

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

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.

...