

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-termoizolacyjny-cateringowy-30-l-yg-09250-yato-p-8189.html>

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY 30 L YG-09250 YATO

Cena brutto	648,21 zł
Cena netto	527,00 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-09250
Kod producenta	YG-09250
Kod EAN	5906083002786
Producent	YATO
Jednostka	SZT
Pojemność [L]	30
Szerokość [mm]	300
Norma gastronomiczna [GN]	1/1
Materiał	PE
Długość [mm]	510
Wysokość [mm]	200
Wymiary (DxSxW) [cm]	61x41x31

Opis produktu

Pojemnik termoizolacyjny cateringowy 30 L YATO YG-09250

Profesjonalny pojemnik izotermiczny do transportu i magazynowania żywności w gastronomii. Kompatybilny z pojemnikami GN1/1, wykonany z wytrzymałego polietylenu z warstwą termoizolacyjną zapewniającą utrzymanie temperatury przez wiele godzin.

Pojemność 30 litrów

Wymiary 610×410×310 mm

Utrata ciepła 5°C / 4h

Kompatybilność GN1/1

Charakterystyka pojemnika termoizolacyjnego

Wydajność termoizolacyjna

Strata temperatury dla gorącej zawartości wynosi zaledwie 5°C w ciągu 4 godzin, co pozwala na transport potraw bez utraty ich właściwości organoleptycznych. Dla produktów chłodzonych wzrost temperatury to 3°C w tym samym czasie. Warstwa termoizolacyjna między ściankami polietylenowymi minimalizuje wymianę ciepła z otoczeniem.

Konstrukcja z polietylenu

Materiał odporny na zarysowania i wgniecenia chroni zawartość podczas intensywnej eksploatacji w warunkach gastronomicznych. Polietylen nie wchłania zapachów, łatwo się myje i zachowuje właściwości mechaniczne przez długi okres użytkowania. Konstrukcja dwuścienna z warstwą izolacyjną stanowi barierę termiczną.

Uszczelka silikonowa

Demontowalna uszczelka z silikonu zapobiega wylewaniu płynnej zawartości i zwiększa szczelność termiczną pojemnika. Specjalny kształt ułatwia czyszczenie pod bieżącą wodą, co ma znaczenie w kontekście wymogów sanitarnych w gastronomii. Silikon zachowuje elastyczność w szerokim zakresie temperatur.

System zatrzasków i możliwość sztaplowania

Cztery zatrzaski ze stali nierdzewnej zapewniają pewne zamknięcie podczas transportu. Wytłoczenia w obudowie umożliwiają pionowe układanie pojemników, co redukuje zajmowaną powierzchnię magazynową. Dwa wgłębienia ułatwiają przenoszenie pełnego pojemnika.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-09250
Marka	YATO
Pojemność	30 litrów
Wymiary zewnętrzne	610 × 410 × 310 mm
Materiał obudowy	Polietylen
Izolacja termiczna	Warstwa termoizolacyjna między ściankami
Uszczelka	Silikon, demontowalna
Zatrzaski	4 sztuki, stal nierdzewna

Kompatybilność	Pojemniki GN1/1
Utrata temperatury (gorąca zawartość)	5°C w ciągu 4 godzin
Wzrost temperatury (zimna zawartość)	3°C w ciągu 4 godzin
Możliwość sztaplowania	Tak

Zastosowanie w gastronomii

- Transport gorących potraw na imprezy cateringowe i bankiety
- Przechowywanie żywności w kuchniach restauracyjnych i hotelowych
- Dowóz posiłków do placówek zbiorowego żywienia
- Organizacja eventów plenerowych wymagających utrzymania temperatury potraw
- Transport produktów chłodzonych na krótkich dystansach
- Magazynowanie przygotowanych potraw przed serwowaniem
- Catering wyjazdowy dla małych i średnich grup
- Przechowywanie żywności w trakcie przygotowań kulinarnych

Kompatybilność z pojemnikami GN

Pojemnik termoizolacyjny YATO YG-09250 przystosowano do pojemników gastronomicznych w formacie GN1/1 (530×325 mm). Standard GN to międzynarodowy system wymiarów stosowany w gastronomii, który zapewnia kompatybilność sprzętu z różnych źródeł. Przed zakupem warto sprawdzić wymiary posiadanych pojemników GN oraz ich wysokość, aby upewnić się, że zmieszczą się w przestrzeni roboczej o wysokości wewnętrznej wynikającej z wymiarów pojemnika.

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem należy umyć pojemnik ciepłą wodą z detergentem i dokładnie wypłukać. Uszczelka silikonowa wymaga regularnego czyszczenia — można ją zdemontować i umyć osobno, co ułatwia usunięcie zanieczyszczeń z trudno dostępnych miejsc.

Podczas eksploatacji należy unikać kontaktu z ostrymi przedmiotami, które mogą uszkodzić warstwę izolacyjną. Zatraski ze stali nierdzewnej nie wymagają specjalnej konserwacji, ale warto sprawdzać ich stan przed każdym transportem. Pojemnik można myć ręcznie lub w zmywarkach przemysłowych, jeśli pozwalają na to ich wymiary.

Efektywność termoizolacyjna zależy od temperatury początkowej zawartości — im wyższa temperatura potraw przed włożeniem do pojemnika, tym dłużej utrzyma się ciepło. W przypadku transportu gorących potraw zaleca się podgrzanie ich do temperatury co najmniej 70°C bezpośrednio przed zapakowaniem.

Możliwość sztaplowania pojemników przyspiesza organizację przestrzeni magazynowej. Wytłoczenia w obudowie stabilizują stos nawet przy kilku poziomach. Podczas transportu pełnych pojemników warto zabezpieczyć je przed przesuwaniem w pojeździe.