

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-termoizolacyjny-cateringowy-90l-yg-09245-yato-p-15565.html>

## POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY 90L YG-09245 YATO

Cena brutto	<b>973,36 zł</b>
Cena netto	<b>791,35 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-09245</b>
Kod producenta	<b>YG-09245</b>
Kod EAN	<b>5906083002731</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Pojemnik termoizolacyjny cateringowy 90L YATO YG-09245

Profesjonalny pojemnik termoizolacyjny z polietylenu o pojemności 90 litrów, zaprojektowany do transportu i przechowywania żywności w gastronomii. Wyposażony w 12 przewodnic kompatybilnych ze standardem GN 1/1, zawór dekompresyjny oraz warstwę termoizolacyjną utrzymującą temperaturę przez kilka godzin.

Pojemność 90 litrów

Standard GN 6 x GN 1/1 65mm

Materiał Polietylen PE

Wymiary zewnętrzne 477x680x620 mm

### Charakterystyka pojemnika termoizolacyjnego YATO

#### Wydajność termoizolacyjna

Warstwa termoizolacyjna między zbiornikiem a ściankami zapewnia utrzymanie temperatury gorących potraw na poziomie spadku z 80°C do 68°C w ciągu 4 godzin (12°C straty). Dla zawartości zimnej wzrost temperatury wynosi tylko 6°C w tym samym czasie. Parametry te klasyfikują pojemnik jako efektywne narzędzie do transportu cateringowego na średnie i dłuższe dystanse.

## System prowadnic GN

Wewnątrz pojemnika znajduje się 12 wytłoczonych prowadnic dostosowanych do standardu Gastronorm. Umożliwiają one transport pojemników stalowych, poliwęglanowych i polipropylenowych w różnych konfiguracjach – od 6 sztuk GN 1/1 65mm po 12 sztuk GN 1/3 100mm. Standard GN to międzynarodowa norma wymiarów używana w gastronomii profesjonalnej.

## Zawór dekompresyjny

Zamontowany zawór wyrównuje ciśnienie wewnątrz pojemnika, co eliminuje problem zasysania drzwiczek występujący podczas transportu gorących produktów. Wystarczy nacisnąć zawór przed otwarciem, aby wyrównać ciśnienie między wnętrzem a otoczeniem. Rozwiązanie szczególnie istotne przy częstym otwieraniu pojemnika.

## Konstrukcja z polietylenu

Korpus wykonano z polietylenu odpornego na zarysowania i wgniecenia. Materiał ten charakteryzuje się odpornością mechaniczną podczas załadunku, transportu i rozładunku. Wbudowane w korpus masywne uchwyty ułatwiają przenoszenie pełnego pojemnika przez dwie osoby. Specjalne wytłoczenia umożliwiają sztaplowanie pojemników w celu oszczędności miejsca magazynowego.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-09245
Producent	YATO
Pojemność	90 litrów
Materiał korpusu	Polietylen (PE)
Wymiary zewnętrzne (DxSxW)	477 x 680 x 620 mm
Wymiary wewnętrzne (DxSxW)	335 x 490 x 533 mm
Liczba prowadnic	12 sztuk
Standard pojemników	Gastronorm (GN)
Zawór dekompresyjny	Tak
Uszczelka silikonowa	Tak, zdejmowana
Możliwość sztaplowania	Tak

## Konfiguracje pojemników GN w termosie

Pojemnik termoizolacyjny YATO YG-09245 przyjmuje różne układy pojemników gastronomicznych zgodnych ze standardem Gastronorm. Poniżej przedstawiono możliwe konfiguracje w zależności od rozmiaru i głębokości pojemników:

GN 1/1 głębokość 65 mm	6 sztuk
GN 1/1 głębokość 100 mm	4 sztuki
GN 1/1 głębokość 150 mm	3 sztuki

---

GN 1/2 głębokość 100 mm	8 sztuk
GN 1/2 głębokość 150 mm	4 sztuki
GN 1/3 głębokość 100 mm	12 sztuk
GN 1/3 głębokość 150 mm	9 sztuk
GN 1/3 głębokość 200 mm	6 sztuk

### Czym jest standard Gastronorm (GN)?

Gastronorm to międzynarodowa norma wymiarów pojemników używanych w gastronomii profesjonalnej. Podstawowy moduł GN 1/1 ma wymiary 530 x 325 mm. Pojemniki GN 1/2 to połowa tej powierzchni, GN 1/3 to jedna trzecia. Standaryzacja umożliwia swobodne łączenie różnych pojemników i wymianę między urządzeniami różnych producentów.

## Zastosowanie w gastronomii

---

- Transport gorących potraw na bankiety i przyjęcia okolicznościowe
- Catering wyjazdowy - imprezy plenerowe, eventy firmowe
- Przechowywanie żywności w kuchniach restauracyjnych i hotelowych
- Transport zimnych potraw i deserów wymagających utrzymania niskiej temperatury
- Dowóz posiłków do placówek zbiorowego żywienia
- Organizacja bufetów i linii rozdawniczych poza stałą kuchnią
- Transport między lokalizacjami w sieciach gastronomicznych
- Przechowywanie przygotowanych dań przed serwowaniem

## Użytkowanie i konserwacja

---

### Przygotowanie do transportu

Przed załadunkiem pojemników GN należy upewnić się, że uszczelka silikonowa jest prawidłowo zamontowana i czysta. Pojemniki z żywnością należy umieszczać na prowadnicach w sposób zapewniający stabilność podczas transportu. Po zamknięciu drzwiczek warto sprawdzić szczelność, aby zminimalizować straty temperatury.

### Otwieranie pojemnika z gorącą zawartością

Przed otwarciem termosu wypełnionego gorącymi potrawami należy nacisnąć zawór dekompresyjny w celu wyrównania ciśnienia. Pominięcie tego kroku może skutkować trudnościami w otwarciu drzwiczek z powodu podciśnienia powstałego wewnątrz pojemnika.

### Czyszczenie i higiena

Uszczelka silikonowa jest zdejmowana, co ułatwia dokładne mycie pod bieżącą wodą. Korpus z polietylenu można czyścić standardowymi środkami do mycia powierzchni w kontakcie z żywnością. Po umyciu należy dokładnie osuszyć wnętrze pojemnika przed kolejnym użyciem lub składowaniem.

### Składowanie

Pojemniki YATO YG-09245 posiadają specjalne wytłoczenia umożliwiające sztaplowanie. Dzięki temu można przechowywać

---

kilka jednostek na niewielkiej powierzchni magazynowej. Przy składowaniu należy unikać obciążania górnej części pojemnika ciężkimi przedmiotami.

#### Produkty powiązane

Do pojemnika termoizolacyjnego YATO YG-09245 dostępny jest dedykowany wózek transportowy o numerze katalogowym YT-09246, ułatwiający przemieszczanie załadowanego pojemnika bez konieczności jego podnoszenia.

...