

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	973,36 zł
Cena netto	791,35 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-09245
Kod producenta	YG-09245
Kod EAN	5906083002731
Producent	YATO

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 przewodnic GN

Wewnątrz pojemnika znajduje się 12 wytłoczonych przewodnic 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 przewodnic	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.

...