

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/pojemnik-z-poliweglanu-22l-yg-00524-yato-p-15349.html>

POJEMNIK Z POLIWĘGLANU 22L YG-00524 YATO

Cena brutto	40,70 zł
Cena netto	33,09 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny — zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-00524
Kod producenta	YG-00524
Kod EAN	5906083006180
Producent	YATO

Opis produktu

Pojemnik z poliwęglanu 22L YATO YG-00524

Kwadratowy pojemnik gastronomiczny z poliwęglanu o pojemności 22 litry, przeznaczony do profesjonalnego przechowywania żywności w zakładach gastronomicznych, kuchniach przemysłowych i magazynach spożywczych. Konstrukcja z poliwęglanu zapewnia odporność na uszkodzenia mechaniczne oraz szerokie spektrum temperatur pracy.

Pojemność 22 litry

Materiał Poliwęglan (PC)

Zakres temperatur -40°C do +99°C

Wymiary podstawy 280 × 280 mm

Charakterystyka pojemnika gastronomicznego z poliwęglanu

Konstrukcja z poliwęglanu

Poliwęglan charakteryzuje się wyjątkową odpornością na uderzenia i pęknięcia — wielokrotnie przewyższa wytrzymałość zwykłego plastiku. Materiał nie absorbuje zapachów ani smaków, co zapobiega przenoszeniu aromat między różnymi produktami spożywczymi. Transparentna struktura umożliwi szybką identyfikację zawartości bez konieczności otwierania pojemnika.

Zakres temperatur od -40°C do +99°C

Szeroki zakres temperatur roboczych pozwala na przechowywanie produktów w chłodniach, mroźniach oraz w środowisku o podwyższonej temperaturze. Pojemnik zachowuje stabilność wymiarową i właściwości mechaniczne zarówno podczas głębokiego mrożenia, jak i kontaktu z gorącymi płynami czy potrawami po ugotowaniu.

Podziałka pomiarowa w litrach i kwartach

Boczna skala umożliwia precyzyjne odmierzanie objętości składników bez użycia dodatkowych narzędzi pomiarowych. Podwójne oznaczenie w systemie metrycznym (litry) i angielskim (kwarty) ułatwia pracę według międzynarodowych receptur kulinarnych oraz standardów HACCP.

System piętrzenia i ergonomia

Specjalne przetłoczenia w konstrukcji umożliwiają stabilne układanie pojemników jeden na drugim, co optymalizuje wykorzystanie przestrzeni magazynowej i chłodniczej. Boczne uchwyty ułatwiają transport pełnych pojemników, zmniejszając ryzyko wypadków w kuchni. Pole do zapisu daty produkcji lub ważności wspiera rotację zapasów metodą FIFO.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-00524
Marka	YATO
Materiał wykonania	Poliwęglan (PC)
Pojemność	22 litry
Wymiary podstawy	280 × 280 mm
Wysokość	400 mm
Zakres temperatur pracy	-40°C do +99°C
Typ podziałki	Litry i kwarty
Dodatkowe elementy	Boczne uchwyty, pole na datę
Możliwość piętrzenia	Tak (przetłoczenia stabilizujące)

Zastosowanie pojemnika gastronomicznego 22L

- Przechowywanie surowych składników w kuchniach restauracyjnych i cateringowych
- Magazynowanie przetworów, zup i sosów w zakładach gastronomicznych
- Organizacja przestrzeni w chłodniach i mroźniach przemysłowych
- Przygotowanie i marynowanie dużych partii składników
- Fermentacja i przechowywanie produktów w kontrolowanych warunkach temperaturowych
- Transport żywności między stanowiskami pracy w kuchni
- Stosowanie w systemach HACCP wymagających oznaczania dat i zawartości
- Przechowywanie produktów sypkich, płynnych i półpłynnych w piekarniach i cukierniach

Użytkowanie i konserwacja pojemnika z poliwęglanu

Mycie i dezynfekcja

Gładkie wewnętrzne ścianki bez zagłębień ułatwiają usuwanie resztek żywności i zapewniają skuteczne mycie ręczne lub w zmywarkach przemysłowych. Poliwęglan jest odporny na standardowe środki dezynfekcyjne stosowane w gastronomii. Zewnętrzne krawędzie z powłoką antypoślizgową chronią pojemnik przed zarysowaniami podczas mycia i składowania.

Kompatybilność z pokrywkami

Pojemnik o wymiarach 280 × 280 mm współpracuje z pokrywkami gastronomicznymi w standardzie GN (Gastronorm) 1/2. Przed zakupem pokrywki należy zweryfikować dokładne wymiary oraz typ zamknięcia — dostępne są pokrywki pełne, z otworami na łyżki oraz szczelne do przechowywania w warunkach chłodniczych.

Produkty powiązane

Do kompletu warto rozważyć: pokrywki z poliwęglanu w rozmiarze 280 × 280 mm, łyżki i szpatułki gastronomiczne odporne na wysokie temperatury, etykiety samoprzylepne do oznaczania zawartości oraz regały magazynowe dostosowane do piętrzenia pojemników gastronomicznych.

...