

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/termos-stolowy-2l-yg-07027-yato-p-26524.html>



TERMOS STOŁOWY 2L YG-07027 YATO

Cena brutto	80,39 zł
Cena netto	65,36 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-07027
Kod producenta	YG-07027
Kod EAN	5906083003066
Producent	YATO

Opis produktu

Termos stołowy YATO YG-07027 2L ze stali nierdzewnej

Termos stołowy o pojemności 2 litrów przeznaczony do serwowania gorących i zimnych napojów w gastronomii, biurach oraz podczas eventów. Wykonany ze stali nierdzewnej z podwójnymi ściankami i izolacją próżniową.

Pojemność 2,0 L
Materiał korpusu Stal nierdzewna
Typ izolacji Próżniowa
Model YG-07027

Charakterystyka termosu stołowego YATO 2L

Izolacja próżniowa dwuścienna

Przestrzeń próżniowa pomiędzy wewnętrzną i zewnętrzną ścianką minimalizuje przepływ ciepła przez konwekcję i kondukcję. Gorące napoje zachowują temperaturę przez kilka godzin, co eliminuje konieczność częstego podgrzewania.

Stal nierdzewna z chromowanym wykończeniem

Korpus, pokrywa, rękojeść i dzióbek wykonane ze stali nierdzewnej odpornej na korozję i uszkodzenia mechaniczne. Chromowane

wykończenie nadaje profesjonalny wygląd odpowiedni dla gastronomii i sal konferencyjnych.

Silikonowy korek atestowany do kontaktu z żywnością

Uszczelnienie wykonane z silikonu spełniającego normy bezpieczeństwa żywności zapewnia szczelność podczas nalewania i transportu. Materiał nie wchodzi w reakcje z napojami i nie wpływa na ich smak.

Pojemność 2 litry

Standardowa pojemność dla zastosowań biurowych i gastronomicznych. Wystarcza do obsługi 8-10 osób przy standardowych porcjach kawy lub herbaty (200-250 ml na osobę).

Specyfikacja techniczna

Model	YG-07027
Marka	YATO
Pojemność	2,0 L
Materiał korpusu	Stal nierdzewna
Typ izolacji	Próżniowa (podwójne ścianki)
Materiał uszczelki	Silikon atestowany do kontaktu z żywnością
Wykończenie powierzchni	Chromowane

Zastosowanie termosu stołowego 2L

- Serwowanie kawy i herbaty w salach konferencyjnych i szkoleniowych
- Utrzymywanie temperatury napojów w restauracjach i hotelach podczas śniadań
- Catering eventowy - wesela, bankiety, spotkania biznesowe
- Biura i przestrzenie coworkingowe - dostępność gorących napojów przez cały dzień
- Punkty gastronomiczne typu self-service
- Przechowywanie zimnych napojów podczas letnich eventów plenerowych
- Zastosowanie domowe przy większych przyjęciach i spotkaniach rodzinnych

Użytkowanie i konserwacja

Przed pierwszym użyciem

Termos należy wypłukać ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń, następnie przepłukać czystą wodą i osuszyć. Pierwsze napełnienie można wykonać samą gorącą wodą w celu wygrzania ścianek.

Maksymalizacja efektywności termoizolacji

Przed napełnieniem napojem termos warto przepłukać gorącą wodą - wstępne podgrzanie ścianek zmniejsza utratę ciepła przy nalewaniu kawy lub herbaty. Unikać pozostawiania termosów z reszkami napojów na dłużej niż 24 godziny.

Czyszczenie i przechowywanie

Mycie ręczne w ciepłej wodzie z delikatnym detergentem. Nie stosować ściernych gąbek, które mogą zarysować chromowaną powierzchnię. Po umyciu pozostawić termos otwarty do całkowitego wyschnięcia, aby zapobiec gromadzeniu się wilgoci i powstawaniu zapachów.

...