

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/termos-stolowy-z-przyciskiem-1-5l-yg-07013-yato-p-8303.html>

TERMOS STOŁOWY Z PRZYCISKIEM 1,5L YG-07013 YATO

Cena brutto	42,16 zł
Cena netto	34,28 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-07013
Kod producenta	YG-07013
Kod EAN	5906083000461
Producent	YATO
Jednostka	KPL
Pojemność [L]	1,5
Materiał	Stainless Steel

Opis produktu

Termos stołowy z przyciskiem 1,5L YG-07013 YATO

Termos stołowy z pompką ciśnieniową wykonany ze stali nierdzewnej z podwójną ścianką próżniową. Przeznaczony do utrzymywania temperatury napojów gorących i zimnych w gastronomii, hotelach, biurach oraz podczas eventów.

Pojemność 1,5 litra

Materiał korpusu Stal nierdzewna

Izolacja Próżniowa

Obsługa Przycisk pompki

Charakterystyka techniczna

Podwójna ścianka próżniowa

Konstrukcja dwuwarstwowa z próżnią pomiędzy ściankami zapobiega przewodzeniu ciepła, co pozwala utrzymać temperaturę napoju

przez kilka godzin. Rozwiązanie skuteczniejsze niż standardowa izolacja piankowa.

Stal nierdzewna z wykończeniem satynowym

Korpus wykonany ze stali odpornej na korozję i uszkodzenia mechaniczne. Satynowa powierzchnia maskuje odciski palców i zarysowania, zachowując estetyczny wygląd podczas intensywnego użytkowania.

System pompki ciśnieniowej

Przycisk na pokrywie uruchamia mechanizm pompowania, który pozwala dozować napój bez konieczności podnoszenia i przechylania termosu. Rozwiązanie praktyczne przy wielokrotnym nalewaniu.

Elementy z polipropylenu

Pokrywa i uchwyt wykonane z termoodpornego polipropylenu w kolorze czarnym, przycisk w kolorze czerwonym. Materiał odporny na wysokie temperatury i łatwy w czyszczeniu.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-07013
Producent	YATO
Pojemność	1,5 litra
Materiał korpusu	Stal nierdzewna
Typ izolacji	Podwójna ścianka próżniowa
Wykończenie powierzchni	Satynowe
Materiał pokrywy i uchwytu	Polipropylen (czarny)
Kolor przycisku	Czerwony
System dozowania	Przycisk pompki ciśnieniowej

Zastosowanie termosu stołowego

- Sale konferencyjne i szkoleniowe – serwowanie kawy i herbaty podczas spotkań biznesowych
- Restauracje i kawiarnie – utrzymywanie temperatury napojów przy stołach i w strefie bufetowej
- Hotele – obsługa śniadań, coffee break i room service
- Biura i przestrzenie coworkingowe – dostęp do gorących napojów bez konieczności ciągłego podgrzewania
- Catering eventowy – transport i serwowanie napojów na imprezach plenerowych i okolicznościowych

-
- Szpitale i placówki medyczne – dystrybucja napojów na oddziałach i w pokojach socjalnych
 - Sklepy i punkty handlowe – zapewnienie napojów dla pracowników przez całą zmianę
 - Domy prywatne – rodzinne spotkania, przyjęcia i codzienne użytkowanie

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do pierwszego użycia

Przed pierwszym użyciem należy wypłukać wnętrze termosu ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie kilkakrotnie przepłukać czystą wodą. Zaleca się wstępne napełnienie termosu gorącą wodą na 5 minut w celu podgrzania ścianek, co zwiększy efektywność termoizolacji.

Czyszczenie i konserwacja

Korpus ze stali nierdzewnej można myć ręcznie lub w zmywarce. Mechanizm pompki wymaga regularnego czyszczenia – zaleca się demontaż pokrywy i przepłukanie wszystkich elementów po każdym użyciu. Unikać stosowania środków ściernych, które mogą uszkodzić satynowe wykończenie.

Maksymalizacja efektywności termoizolacji

Aby utrzymać napój gorący jak najdłużej, należy napełnić termos do maksymalnej pojemności – im mniejsza ilość powietrza w środku, tym dłużej utrzymuje się temperatura. W przypadku napojów zimnych można dodać kostki lodu bezpośrednio do termosu przed nalaniem płynu.