

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/termos-transportowy-plastikowy-okragly-15-l-yg-09225-yato-p-8163.html>

TERMOS TRANSPORTOWY PLASTIKOWY OKRĄGŁY 15 | YG-09225 YATO

Cena brutto	254,54 zł
Cena netto	206,94 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-09225
Kod producenta	YG-09225
Kod EAN	5906083002755
Producent	YATO
Materiał	PE / SS 201
Średnica [mm]	280
Wymiary (DxSxW) [cm]	33,5x30
Jednostka	SZT
Pojemność [L]	15
Wysokość [mm]	240

Opis produktu

Termos transportowy plastikowy okrągły 15 | YG-09225 YATO

Pojemnik izotermiczny cateringowy przeznaczony do transportu i przechowywania potraw gorących oraz zimnych. Konstrukcja z polietylenowym korpusem i wewnętrznym zbiornikiem ze stali nierdzewnej zapewnia skuteczną izolację termiczną i odporność na uszkodzenia mechaniczne.

Pojemność 15 litrów

Materiał korpusu Polietylen

Zbiornik wewnętrzny Stal nierdzewna

Model YG-09225

Charakterystyka techniczna pojemnika izotermicznego

Wydajność termoizolacyjna

Strata ciepła dla gorącej zawartości wynosi 5°C w przeciągu 4 godzin, natomiast wzrost temperatury dla produktów zimnych to 3°C w tym samym czasie. Warstwa termoizolacyjna umieszczona między zbiornikiem a ściankami zewnętrznymi minimalizuje wymianę ciepła z otoczeniem, co pozwala utrzymać właściwą temperaturę potraw podczas długotrwałego transportu.

Konstrukcja wielowarstwowa

Korpus wykonano z polietylenu odpornego na zarysowania i wgniecenia, co zabezpiecza pojemnik podczas załadunku i rozładunku. Wewnętrzny zbiornik ze stali nierdzewnej jest odporny na działanie kwasów organicznych występujących w żywności i nie wchłania zapachów. Silikonowa uszczelka zapobiega rozlewaniu płynów, a jej demontaż ułatwia czyszczenie.

Zawór dekompresyjny

Zawór wyrównuje ciśnienie wewnątrz pojemnika, co eliminuje problem zasysania pokrywy przy przewożeniu gorących produktów. Naciśnięcie zaworu przed otwarciem usuwa nadciśnienie powstałe w wyniku nagrzania powietrza, co ułatwia obsługę i zwiększa bezpieczeństwo użytkowania.

System zamknięć i uchwytów

Cztery zatrzaski zapewniają szczelne domknięcie pokrywy podczas transportu. Dwa uchwyty wykonane ze stali nierdzewnej umożliwiają przenoszenie pełnego pojemnika przez dwie osoby. Wytłoczenia w korpusie pozwalają na sztaplowanie pojemników o tej samej średnicy, co oszczędza miejsce podczas składowania.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-09225
Marka	YATO
Pojemność	15 litrów
Materiał korpusu	Polietylen
Materiał zbiornika wewnętrznego	Stal nierdzewna
Materiał uszczelki	Silikon
Materiał uchwytów	Stal nierdzewna
Liczba zatrzasków	4 sztuki

Strata ciepła (zawartość gorąca)	5°C w przeciągu 4 godzin
Wzrost temperatury (zawartość zimna)	3°C w przeciągu 4 godzin
Kształt	Okrągły
Możliwość sztaplowania	Tak

Zastosowanie pojemnika cateringowego

- Transport potraw gorących dla firm cateringowych obsługujących bankiety i przyjęcia
- Przechowywanie i dystrybucja posiłków w hotelach i restauracjach
- Dostarczanie obiadów do szkół, przedszkoli i placówek oświatowych
- Organizacja wyżywienia na imprezach plenerowych i eventach
- Transport zimnych napojów i deserów wymagających utrzymania niskiej temperatury
- Przechowywanie przygotowanych potraw w kuchniach gastronomicznych
- Catering dla firm i biur - dostarczanie posiłków dla pracowników
- Obsługa eventów sportowych i imprez masowych

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do pierwszego użycia

Przed pierwszym użyciem należy umyć zbiornik wewnętrzny ciepłą wodą z detergentem. Uszczelkę silikonową można zdemontować i wyczyścić oddzielnie pod bieżącą wodą. Po umyciu wszystkie elementy należy dokładnie osuszyć.

Zasady napełniania

Aby uzyskać optymalną wydajność termoizolacyjną, pojemnik należy napełnić do około 80-90% pojemności. Zbyt mała ilość zawartości obniża efektywność utrzymywania temperatury. Przed zamknięciem pokrywy warto sprawdzić, czy uszczelka jest prawidłowo osadzona w rowku.

Transport i otwieranie

Podczas transportu gorących potraw przed otwarciem pokrywy należy nacisnąć zawór dekompresyjny, aby wyrównać ciśnienie. Zapobiega to gwałtownemu uwolnieniu pary i ułatwia otwarcie zatrzasków. Pojemnik należy przenosić trzymając za oba uchwyty równocześnie.

Czyszczenie i przechowywanie

Po użyciu zbiornik wewnętrzny należy opłukać ciepłą wodą, a następnie umyć detergentem. Uszczelkę silikonową można zdemontować i wyczyścić oddzielnie. Korpus polietylenowy wystarczy przetrzeć wilgotną ścierką. Pojemnik należy przechowywać w suchym miejscu z lekko uchyloną pokrywą, aby zapewnić cyrkulację powietrza.

Produkty powiązane

Do kompleksowej obsługi cateringowej warto rozważyć pojemniki izotermiczne o różnych pojemnościach z tej samej serii YATO. Mniejsze pojemniki sprawdzą się przy transporcie sosów i dodatków, większe przy dystrybucji zup i dań głównych. Wszystkie modele można sztaplować, co ułatwia organizację przestrzeni magazynowej.