

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	<b>270,78 zł</b>
Cena netto	<b>220,15 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-09225</b>
Kod producenta	<b>YG-09225</b>
Kod EAN	<b>5906083002755</b>
Producent	<b>YATO</b>
Jednostka	<b>SZT</b>
Pojemność [L]	<b>15</b>
Wysokość [mm]	<b>240</b>
Materiał	<b>PE / SS 201</b>
Średnica [mm]	<b>280</b>
Wymiary (DxSxW) [cm]	<b>33,5x30</b>

### 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 transportie sosów i dodatków, większe przy dystrybucji zup i dań głównych. Wszystkie modele można sztaplować, co ułatwia organizację przestrzeni magazynowej.