

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/termos-transportowy-plastikowy-okragly-30-l-yg-09226-yato-p-8169.html>

## TERMOS TRANSPORTOWY PLASTIKOWY OKRĄGŁY 30 L YG-09226 YATO

Cena brutto	<b>387,78 zł</b>
Cena netto	<b>315,27 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-09226</b>
Kod producenta	<b>YG-09226</b>
Kod EAN	<b>5906083002762</b>
Producent	<b>YATO</b>
Jednostka	<b>SZT</b>
Pojemność [L]	<b>30</b>
Wysokość [mm]	<b>320</b>
Materiał	<b>PE / SS201</b>
Średnica [mm]	<b>350</b>
Wymiary (DxSxW) [cm]	<b>41x38</b>

### Opis produktu

#### Termos transportowy plastikowy okrągły 30 L YG-09226 YATO

Pojemnik izotermiczny cateringowy przeznaczony do profesjonalnego transportu i magazynowania żywności w gastronomii, hotelarstwie oraz obsłudze eventów. Konstrukcja z polietylenu z wewnętrznym zbiornikiem ze stali nierdzewnej zapewnia trwałość i łatwość utrzymania higieny.

Pojemność 30 litrów

Materiał zbiornika Stal nierdzewna

Strata ciepła (4h) 5°C

Model YG-09226

## Charakterystyka techniczna pojemnika izotermicznego

### Trójwarstwowa konstrukcja termoizolacyjna

Zewnętrzna obudowa z polietylenu, warstwa izolacyjna oraz wewnętrzny zbiornik ze stali nierdzewnej tworzą system utrzymujący temperaturę przez długi czas. Dla gorącej zawartości spadek temperatury wynosi 5°C w ciągu 4 godzin, dla zimnej wzrost tylko 3°C w tym samym czasie.

### Zawór dekompresyjny eliminujący zasysanie

Mechanizm wyrównywania ciśnienia ułatwia otwieranie pokrywy po transporcie gorących produktów. Naciśnięcie zaworu wyrównuje różnicę ciśnień, która powstaje przy spadku temperatury w zamkniętym pojemniku.

### Silikonowa uszczelka z możliwością demontażu

Uszczelka zapobiega wylewaniu płynnej zawartości podczas transportu. Konstrukcja umożliwia łatwy demontaż i czyszczenie pod bieżącą wodą, co jest kluczowe dla zachowania standardów sanitarnych w gastronomii.

### System sztaplowania i wzmocnione uchwyty

Wytłoczenia w obudowie pozwalają na piętrowanie pojemników o tej samej średnicy, oszczędzając powierzchnię magazynową. Stalowe uchwyty i cztery zatrzaski wytrzymują intensywne użytkowanie podczas codziennych operacji cateringowych.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-09226
Producent	YATO
Pojemność	30 litrów
Materiał obudowy	Polietylen
Materiał zbiornika wewnętrznego	Stal nierdzewna
Materiał uszczelki	Silikon
Strata temperatury (gorąca zawartość)	5°C w ciągu 4 godzin
Wzrost temperatury (zimna zawartość)	3°C w ciągu 4 godzin
Liczba uchwytów	2 (stal nierdzewna)
Liczba zatrzasków	4
Typ	Okrągły

---

Możliwość sztaplowania	Tak
------------------------	-----

## Zastosowanie w gastronomii i cateringu

---

- Transport gorących potraw na imprezy plenerowe i bankiety
- Przechowywanie przygotowanych dań w kuchniach restauracyjnych
- Dowóz cateringu do klientów instytucjonalnych
- Obsługa eventów wymagających utrzymania temperatury żywności
- Magazynowanie zimnych składników w punktach gastronomicznych
- Transport żywności między lokalizacjami w sieciach restauracyjnych
- Organizacja bufetów i szwedzkich stołów w hotelach
- Przechowywanie przygotowanych porcji w kuchniach przemysłowych

## Użytkowanie i konserwacja pojemnika

---

### Czyszczenie i utrzymanie higieny

Zbiornik ze stali nierdzewnej jest odporny na kwasy organiczne występujące w żywności. Silikonowa uszczelka demontuje się bez narzędzi, co umożliwia dokładne mycie wszystkich elementów mających kontakt z produktami spożywczymi. Zewnętrzna obudowa z polietylenu wytrzyma regularne czyszczenie środkami dezynfekującymi stosowanymi w gastronomii.

### Transport i składowanie

Przed transportem gorących produktów należy sprawdzić szczelność uszczelki i poprawne zamknięcie wszystkich zatrzasków. Zawór dekompresyjny uruchamia się dopiero po dotarciu do miejsca docelowego, bezpośrednio przed otwarciem pokrywy. System sztaplowania pozwala na efektywne wykorzystanie przestrzeni w magazynie lub podczas przewozu kilku pojemników jednocześnie.

### Produkty powiązane

Do kompleksowej obsługi cateringowej warto rozważyć pojemniki YATO o innych pojemnościach z tej samej serii, wkłady GN ze stali nierdzewnej dostosowane do wymiarów zbiornika oraz akcesoria do transportu gastronomicznego, takie jak wózki i torby termiczne.