

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/termos-transportowy-plastikowy-okragly-48-l-yg-09227-yato-p-8141.html>

TERMOS TRANSPORTOWY PLASTIKOWY OKRĄGŁY 48 L YG-09227 YATO

Cena brutto	487,41 zł
Cena netto	396,27 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-09227
Kod producenta	YG-09227
Kod EAN	5906083002779
Producent	YATO
Materiał	PE / SS201
Średnica [mm]	405
Wymiary (DxSxW) [cm]	46,5x44,5
Jednostka	SZT
Pojemność [L]	48
Wysokość [mm]	380

Opis produktu

Termos transportowy plastikowy okrągły 48 L YG-09227 YATO

Pojemnik izotermiczny cateringowy z wewnętrznym zbiornikiem ze stali nierdzewnej, przeznaczony do transportu i magazynowania żywności w gastronomii oraz cateringu. Konstrukcja dwuwarstwowa z izolacją termiczną zapewnia utrzymanie temperatury przez wiele godzin.

Pojemność 48 litrów

Materiał zewnętrzny Polietylen

Zbiornik wewnętrzny Stal nierdzewna

Model YG-09227

Charakterystyka techniczna pojemnika izotermicznego

Wydajność termoizolacyjna

Strata ciepła wynosi 5°C w ciągu 4 godzin dla zawartości gorącej, wzrost temperatury 3°C w ciągu 4 godzin dla zawartości zimnej. Parametry te plasują pojemnik w grupie najbardziej efektywnych termicznie narzędzi cateringowych. Warstwa termoizolacyjna umieszczona między zbiornikiem a ściankami zewnętrznymi zapewnia stabilność temperatury podczas długotrwałego transportu.

Konstrukcja dwuścienna ze stali nierdzewnej

Wewnętrzny zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej charakteryzuje się odpornością na działanie kwasów organicznych występujących w żywności. Materiał ten ułatwia utrzymanie higieny i nie wchodzi w reakcje z produktami spożywczymi. Zewnętrzna obudowa z polietylenu chroni przed uszkodzeniami mechanicznymi podczas transportu.

Zawór dekompresyjny

Mechanizm wyrównywania ciśnienia eliminuje problem zasysania pokrywy, który występuje przy przewożeniu gorących produktów. Naciśnięcie zaworu przed otwarciem pojemnika wyrównuje różnicę ciśnień, co ułatwia dostęp do zawartości i zapobiega gwałtownemu uwolnieniu pary wodnej.

System zamknięć i uszczelek

Cztery zatrzaski ze stali nierdzewnej zapewniają szczelne domknięcie pokrywy podczas transportu. Uszczelka silikonowa zapobiega rozlewaniu płynnej zawartości. Możliwość demontażu uszczelki ułatwia dokładne czyszczenie i konserwację pojemnika zgodnie z normami sanitarnymi obowiązującymi w gastronomii.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-09227
Producent	YATO
Pojemność	48 litrów
Materiał obudowy zewnętrznej	Polietylen odporny na zarysowania
Materiał zbiornika wewnętrznego	Stal nierdzewna
Strata ciepła (zawartość gorąca)	5°C w ciągu 4 godzin
Wzrost temperatury (zawartość zimna)	3°C w ciągu 4 godzin
Typ uszczelki	Silikon (demontowalna)

Liczba zatrzasków	4 (stal nierdzewna)
Liczba uchwytów	2 (stal nierdzewna)
Zawór dekompresyjny	Tak
Możliwość sztaplowania	Tak
Kształt	Okrągły

Zastosowanie w gastronomii i cateringu

- Transport gorących potraw na bankiety i przyjęcia okolicznościowe
- Przewóz zimnych sałatek i przekąsek na imprezy plenerowe
- Magazynowanie żywności w kuchniach restauracyjnych i hotelowych
- Obsługa cateringu eventowego i konferencyjnego
- Transport posiłków do placówek zbiorowego żywienia
- Przechowywanie przygotowanych składników w systemie cook-chill
- Dostawy żywności na duże imprezy masowe
- Magazynowanie produktów wymagających kontrolowanej temperatury

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do transportu

Przed załadunkiem gorącej zawartości należy upewnić się, że uszczelka silikonowa jest prawidłowo osadzona w rowku pokrywy. Po zamknięciu pokrywy zabezpieczyć wszystkie cztery zatrzaski. Zawór dekompresyjny powinien pozostać zamknięty podczas transportu. Przed otwarciem pojemnika z gorącą zawartością nacisnąć zawór w celu wyrównania ciśnienia.

Czyszczenie i dezynfekcja

Uszczelkę silikonową należy regularnie demontować i myć pod bieżącą wodą. Zbiornik ze stali nierdzewnej można czyścić standardowymi środkami do mycia naczyń gastronomicznych. Konstrukcja uszczelki ułatwia usuwanie pozostałości żywności z trudno dostępnych miejsc. Po myciu dokładnie osuszyć wszystkie elementy przed ponownym montażem.

Sztaplowanie i składowanie

Specjalne wytłoczenia w obudowie umożliwiają piętrowanie pojemników o tej samej średnicy. Rozwiązanie to pozwala na składowanie wielu jednostek na ograniczonej powierzchni magazynowej. Podczas sztaplowania należy upewnić się, że pojemniki są suche i czyste, a pokrywy prawidłowo zamknięte.

Informacje dodatkowe

Termos transportowy YATO YG-09227 jest przeznaczony dla profesjonalnych użytkowników w branży gastronomicznej.

Konstrukcja z polietylenu i stali nierdzewnej zapewnia długotrwałą eksploatację w warunkach intensywnego użytkowania. Pojemność 48 litrów odpowiada potrzebom średnich i dużych operacji cateringowych.