

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	<b>458,17 zł</b>
Cena netto	<b>372,50 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-09227</b>
Kod producenta	<b>YG-09227</b>
Kod EAN	<b>5906083002779</b>
Producent	<b>YATO</b>
Jednostka	<b>SZT</b>
Pojemność [L]	<b>48</b>
Wysokość [mm]	<b>380</b>
Materiał	<b>PE / SS201</b>
Średnica [mm]	<b>405</b>
Wymiary (DxSxW) [cm]	<b>46,5x44,5</b>

### 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.