

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/termos-transportowy-ze-stali-nierdzewnej-25l-yg-09203-yato-p-8296.html>

TERMOS TRANSPORTOWY ZE STALI NIERDZEWNEJ 25L YG-09203 YATO

Cena brutto	483,65 zł
Cena netto	393,21 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-09203
Kod producenta	YG-09203
Kod EAN	5906083002885
Producent	YATO
Jednostka	SZT
Pojemność [L]	25
Wysokość [mm]	380
Materiał	stal nierdzewna
Średnica [mm]	300

Opis produktu

Termos transportowy ze stali nierdzewnej 25L YG-09203 YATO

Profesjonalny termos transportowy do żywności przeznaczony dla gastronomii, cateringu i hotelarstwa. Konstrukcja z podwójną ścianką ze stali nierdzewnej zapewnia skuteczną izolację termiczną podczas transportu i przechowywania potraw.

Pojemność 25 litrów

Strata ciepła 5°C / 4h

Materiał Stal nierdzewna

Model YG-09203

Charakterystyka termosu transportowego

Efektywna izolacja termiczna

Warstwa termoizolacyjna między zbiornikiem wewnętrznym a obudową zewnętrzną utrzymuje temperaturę przez długi czas. Dla gorącej zawartości strata ciepła wynosi 5°C w ciągu 4 godzin, dla zimnej zawartości wzrost temperatury to tylko 3°C w tym samym okresie. Parametry te klasyfikują produkt jako jedno z najbardziej efektywnych rozwiązań w transporcie cateringowym.

Zawór dekompresyjny

Zintegrowany zawór wyrównujący ciśnienie eliminuje problem zasysania pokrywki podczas transportu gorących produktów. Wystarczy nacisnąć zawór przed otwarciem, aby wyrównać ciśnienie wewnątrz pojemnika. Rozwiązanie szczególnie istotne przy przewożeniu zup, sosów i innych gorących potraw.

Konstrukcja ze stali nierdzewnej

Zarówno zewnętrzna obudowa, jak i wewnętrzny zbiornik wykonane są ze stali nierdzewnej odpornej na działanie kwasów organicznych występujących w żywności. Materiał charakteryzuje się łatwością czyszczenia i utrzymania higieny, co jest kluczowe w zastosowaniach gastronomicznych.

System sztaplowania

Specjalne wytłoczenia w konstrukcji umożliwiają piętrowanie pojemników o tej samej średnicy. Funkcja sztaplowania pozwala składować termosy na niewielkiej powierzchni magazynowej. Możliwe jest układanie pojemników o pojemności do 35 litrów.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-09203
Producent	YATO
Pojemność	25 litrów
Materiał obudowy	Stal nierdzewna
Materiał zbiornika wewnętrznego	Stal nierdzewna
Strata temperatury (gorące)	5°C w ciągu 4 godzin
Wzrost temperatury (zimne)	3°C w ciągu 4 godzin
Liczba zatrzasków	6 sztuk
Materiał uszczelki	Silikon
Materiał uchwytów	Stal nierdzewna
Ochrona spodu	Gumowa osłona antypoślizgowa
Możliwość sztaplowania	Tak (do 35L)

Zastosowanie

- Transport gorących potraw w cateringu eventowym
- Przechowywanie żywności w kuchniach restauracyjnych
- Obsługa bankietów i przyjęć okolicznościowych
- Transport zimnych produktów wymagających kontroli temperatury
- Imprezy plenerowe i pikniki firmowe
- Dowóz posiłków dla gastronomii zbiorowej
- Przechowywanie składników w kuchniach hotelowych
- Transport żywności na dłuższych trasach

Użytkowanie i konserwacja

Czyszczenie i higiena

Silikonowa uszczelka jest demontowalna, co ułatwia dokładne czyszczenie. Specjalny kształt uszczelki umożliwia mycie pod bieżącą wodą bez konieczności stosowania szczotek. Stal nierdzewna zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz pojemnika nie wchłania zapachów i nie zmienia barwy pod wpływem kontaktu z żywnością.

Transport i stabilność

Dwa masywne uchwyty ze stali nierdzewnej umożliwiają bezpieczne przenoszenie pełnego pojemnika przez dwie osoby. Gumowa osłona na spodzie zapobiega przesuwaniu się termosu podczas transportu w pojeździe. System sześciu zatrzasków pewnie zamyka pokrywę, zabezpieczając zawartość przed rozlaniem.

Przygotowanie do użycia

Przed pierwszym użyciem należy umyć termos gorącą wodą z detergentem i wypłukać. Przy transporcie gorących produktów zaleca się wstępne podgrzanie wnętrza pojemnika gorącą wodą. Przed otwarciem termosu z gorącą zawartością należy nacisnąć zawór dekompresyjny w celu wyrównania ciśnienia.