

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/termos-transportowy-ze-stali-nierdzewnej-35l-yg-09204-yato-p-8313.html>

TERMOS TRANSPORTOWY ZE STALI NIERDZEWNEJ 35L YG-09204 YATO

Cena brutto	602,21 zł
Cena netto	489,60 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-09204
Kod producenta	YG-09204
Kod EAN	5906083002892
Producent	YATO
Materiał	stal nierdzewna
Średnica [mm]	300
Jednostka	SZT
Pojemność [L]	35
Wysokość [mm]	520

Opis produktu

Termos transportowy ze stali nierdzewnej 35L YG-09204 YATO

Profesjonalny termos transportowy ze stali nierdzewnej o pojemności 35 litrów, przeznaczony do transportu i przechowywania żywności w gastronomii, hotelarstwie oraz obsłudze cateringowej. Zaawansowana termoizolacja zapewnia utrzymanie temperatury przez kilka godzin, a konstrukcja ze stali nierdzewnej gwarantuje trwałość i łatwość utrzymania w czystości.

Pojemność 35 L
Utrata ciepła 5°C / 4h
Wzrost temp. (zimne) 3°C / 4h
Materiał Stal nierdzewna

Charakterystyka termosu transportowego

Wydajność termoizolacyjna

Warstwa termoizolacyjna między zbiornikiem wewnętrznym a obudową zewnętrzną ogranicza utratę ciepła do 5°C w ciągu 4 godzin dla gorącej zawartości oraz wzrost temperatury do 3°C w ciągu 4 godzin dla zawartości zimnej. Parametry te umożliwiają bezpieczny transport potraw na dłuższe dystanse oraz obsługę eventów trwających kilka godzin.

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 ten nie reaguje chemicznie z produktami spożywczymi, nie absorbuje zapachów i pozwala na stosowanie standardowych środków myjących, w tym dezynfekcyjnych.

Zawór dekompresyjny

Zawór wyrównujący ciśnienie eliminuje problem zasysania pokrywki, który występuje przy transporcie gorących potraw. W zamkniętym pojemniku para wodna kondensuje, tworząc podciśnienie utrudniające otwarcie. Naciśnięcie zaworu przed otwarciem wyrównuje ciśnienie i ułatwia dostęp do zawartości.

System zamknięć i uszczelek

Sześć zatrzasków stalowych rozkłada siłę docisku równomiernie wokół pokrywki, zapewniając szczelność nawet przy pełnym obciążeniu. Uszczelka silikonowa, demontowana w celu czyszczenia, zapobiega rozlewaniu płynów podczas transportu. Kształt uszczelki ułatwia mycie pod bieżącą wodą i eliminuje trudno dostępne zakamarki.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-09204
Marka	YATO
Pojemność	35 L
Materiał obudowy	Stal nierdzewna
Materiał zbiornika wewnętrznego	Stal nierdzewna
Materiał uszczelki	Silikon
Utrata ciepła (gorąca zawartość)	5°C w ciągu 4 godzin
Wzrost temperatury (zimna zawartość)	3°C w ciągu 4 godzin
Liczba zatrzasków	6
Liczba uchwytów	2 (stal nierdzewna)
Możliwość sztaplowania	Tak (pojemniki do 35L)
Zabezpieczenie spodu	Gumowa osłona antypoślizgowa

Zawór dekompresyjny	Tak
---------------------	-----

Zastosowanie termosu transportowego

- Transport gorących potraw do lokalizacji cateringowych (wesela, bankiety, imprezy firmowe)
- Przechowywanie przygotowanych potraw w kuchniach gastronomicznych przed wydaniem
- Obsługa eventów plenerowych wymagających utrzymania temperatury żywności przez kilka godzin
- Transport zimnych produktów wymagających kontroli temperatury (sałatki, desery)
- Dowóz posiłków do placówek (szpitale, szkoły, domy opieki)
- Organizacja bufetów szwedzkich z utrzymaniem właściwej temperatury potraw
- Transport żywności na dłuższe dystanse w warunkach braku dostępu do chłodzenia lub podgrzewania
- Składowanie przygotowanych potraw w hotelach i restauracjach między wydaniami

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do użycia

Przed pierwszym użyciem należy umyć termos ciepłą wodą z detergentem. Uszczelkę silikonową można zdemontować i przemyć osobno. Po umyciu wszystkie elementy powinny być dokładnie osuszone. Przy transporcie gorących potraw zaleca się wstępne podgrzanie wnętrza pojemnika ciepłą wodą – eliminuje to szok termiczny i poprawia wydajność termoizolacyjną.

Czyszczenie i dezynfekcja

Stal nierdzewna jest odporna na większość środków myjących i dezynfekcyjnych stosowanych w gastronomii. Uszczelka silikonowa powinna być regularnie demontowana i myta osobno, aby zapobiec gromadzeniu się resztek żywności. Gumowa osłona spodu również wymaga okresowego czyszczenia, szczególnie po transporcie w trudnych warunkach. Termos nie powinien być myty w zmywarkach przemysłowych bez sprawdzenia zalecenia producenta.

Sztaplowanie i przechowywanie

Wytłoczenia w konstrukcji pozwalają na bezpieczne piętrowanie pojemników o pojemności do 35 litrów. Sztaplowanie redukuje wymaganą powierzchnię magazynową i ułatwia organizację przestrzeni w kuchni. Przy składowaniu na stosach należy upewnić się, że pojemniki są suche i czyste, a pokrywy dobrze zamknięte. Maksymalna wysokość stosu zależy od stabilności podłoża i warunków przechowywania.

Produkty powiązane

Do termosów transportowych YATO dostępne są pojemniki o innych pojemnościach (od 12L do 50L), umożliwiające dostosowanie sprzętu do skali działalności cateringowej. Warto rozważyć zakup kilku pojemników o różnych pojemnościach, aby elastycznie reagować na zamówienia różnej wielkości. Dodatkowo producent oferuje akcesoria ułatwiające transport, takie

jak wózki transportowe dostosowane do wymiarów termosów.