

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/chochla-115ml-yg-02776-yato-p-15452.html>



CHOCHLA 115ML YG-02776 YATO

Cena brutto	24,57 zł
Cena netto	19,98 zł
Dostępność	Dostępny u producenta — wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-02776
Kod producenta	YG-02776
Kod EAN	5906083012327
Producent	YATO

Opis produktu

Chochla gastronomiczna 115ml YATO YG-02776

Chochla ze stali nierdzewnej 18/8 przeznaczona do porcjowania płynów i zup w gastronomii. Konstrukcja o długości 315 mm z profilem o grubości 2,5 mm zapewnia odpowiednią sztywność i trwałość podczas intensywnej eksploatacji.

Pojemność robocza 115-120 ml

Długość całkowita 315 mm

Materiał Stal 18/8

Grubość profilu 2,5 mm

Charakterystyka techniczna

Stal nierdzewna 18/8

Oznaczenie 18/8 określa skład stopu: 18% chromu i 8% niklu. Taki stosunek zapewnia odporność na korozję, kwasy spożywcze oraz wysokie temperatury. Materiał zachowuje neutralność smakową i nie wchodzi w reakcje z porcjowanymi produktami.

Grubość profilu 2,5 mm

Profil o grubości 2,5 mm eliminuje ugięcia podczas porcjowania gęstych zup czy sosów. Zwiększa trwałość narzędzia przy codziennym użytkowaniu w środowisku gastronomicznym, gdzie chochla podlega częstym obciążeniom mechanicznym.

Pojemność 115-120 ml

Objętość czepaka umożliwia precyzyjne porcjowanie standardowych porcji zup czy sosów. Rozmiar odpowiada typowym porcjom serwowanym w restauracjach i bufetach, ułatwiając kalkulację ilości serwowanych dań.

Długość robocza 315 mm

Całkowita długość 31,5 cm zapewnia bezpieczną odległość od gorących powierzchni podczas pracy z głębokimi garnkami czy kotłami gastronomicznymi. Uchwyt metalowy przenosi ciepło, co wymaga stosowania rękawic ochronnych przy wysokich temperaturach.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02776
Producent	YATO
Pojemność nominalna	115-120 ml (0,12 l)
Długość całkowita	315 mm
Materiał wykonania	Stal nierdzewna 18/8 (SS)
Grubość profilu	2,5 mm
Typ uchwytu	Metalowy
Wykończenie powierzchni	Chromowane
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie w gastronomii

- Porcjowanie zup i bulionów w restauracjach i stołówkach
- Nalewanie sosów i podpraw w kuchniach hotelowych
- Serwowanie kremów i zup-krem w bufetach
- Porcjowanie płynnych dań w cateringu
- Przenoszenie gorących płynów między naczyniami
- Nakładanie dań jednogarnkowych typu gulasz czy potrawka
- Aplikacja syropów i sosów deserowych w cukierniach
- Użycie w kuchniach przemysłowych i zakładach żywienia zbiorowego

Użytkowanie i konserwacja

Mycie i przechowywanie

Chochla jest przystosowana do mycia w zmywarkach gastronomicznych. Wykończenie chromowane ułatwia usuwanie zabrudzeń i zapobiega osadzaniu się tłuszczu. Po umyciu należy dokładnie wysuszyć, szczególnie w miejscach połączeń, aby uniknąć powstawania osadów wapiennych. Przechowywanie w pozycji wiszącej zapobiega deformacjom czerpaka.

Praca z gorącymi płynami

Metalowy uchwyt przewodzi ciepło, dlatego przy pracy z gorącymi zupami czy sosami konieczne jest stosowanie rękawic termicznych lub ścierek kuchennych. Stal 18/8 wytrzymuje bezpośredni kontakt z płynami o temperaturze do 200°C bez utraty właściwości mechanicznych.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska pracy w kuchni gastronomicznej warto rozważyć: chochle o większych pojemnościach (250-500 ml) do większych porcji, łyżki cedzakowe do odcedzania składników stałych, szumówki ze stali nierdzewnej oraz zestawy naczyń gastronomicznych YATO z tej samej linii produktowej.