

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/lyzka-cedzakowa-365mm-yg-02773-yato-p-15449.html>

ŁYŻKA CEDZAKOWA 365MM YG-02773 YATO

Cena brutto	24,48 zł
Cena netto	19,90 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02773
Kod producenta	YG-02773
Kod EAN	5906083012297
Producent	YATO

Opis produktu

Łyżka cedzakowa YATO YG-02773 – profesjonalne narzędzie gastronomiczne ze stali nierdzewnej

Łyżka cedzakowa o długości 365 mm ze stali nierdzewnej 18/8, przeznaczona do profesjonalnego użytku w gastronomii. Konstrukcja z profilu o grubości 2,5 mm zapewnia stabilność podczas cedzenia produktów spożywczych w kuchniach hotelowych, restauracyjnych i cateringowych.

Długość całkowita 370 mm

Średnica czerpaka 110 mm

Materiał **Stal 18/8**

Grubość profilu 2,5 mm

Charakterystyka techniczna łyżki cedzakowej

Stal nierdzewna 18/8 (AISI 304)

Oznaczenie 18/8 określa skład stopu: 18% chromu i 8% niklu. Taki materiał charakteryzuje się odpornością na korozję w środowisku wilgotnym i kontakcie z produktami spożywczymi, co jest wymagane w gastronomii zgodnie z normami sanitarnymi.

Grubość profilu 2,5 mm

Wzmocniona konstrukcja z profilu stalowego o grubości 2,5 mm zapobiega deformacji pod obciążeniem. Parametr ten ma znaczenie przy cedzeniu ciężkich produktów lub podczas intensywnej pracy w kuchni przemysłowej.

Średnica czerpaka 110 mm

Rozmiar czerpaka pozwala na jednorazowe wydobycie standardowej porcji produktów z wody lub bulionu. Perforacja umożliwia skuteczne odcedzenie płynów przy zachowaniu zawartości stałej.

Metalowy uchwyt 370 mm

Długość uchwytu zapewnia bezpieczną odległość od źródła ciepła podczas pracy przy garnkach i kotłach. Metalowa konstrukcja wytrzymuje kontakt z gorącymi powierzchniami i pozwala na mycie w zmywarkach przemysłowych.

Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-02773
Producent	YATO
Długość całkowita	370 mm
Średnica czerpaka	110 mm
Materiał	Stal nierdzewna 18/8 (AISI 304)
Grubość profilu	2,5 mm
Typ uchwytu	Metalowy, chromowany
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Przeznaczenie	Gastronomia profesjonalna

Zastosowanie w gastronomii

- Cedzenie makaronu, pierogów i klusek z wody gotującej
- Wydobywanie warzyw blanszowanych z wrzącej wody
- Odcedzanie produktów z bulionów i zup
- Wyjmowanie potraw smażonych z oleju lub tłuszczu
- Porcjowanie produktów z pojemników GN w kuchniach przemysłowych
- Obsługa kotłów warzelnych w zakładach cateringowych
- Praca przy dużych garnkach w restauracjach i hotelach
- Przygotowywanie potraw w bufetach i stołówkach

Użytkowanie i konserwacja

Mycie i przechowywanie

Stal nierdzewna 18/8 jest odporna na mycie w zmywarkach przemysłowych w temperaturze do 90°C. Po myciu ręcznym należy osuszyć narzędzie, aby uniknąć powstawania osadów wapiennych. Chromowane wykończenie ułatwia usuwanie zabrudzeń i zapobiega przywieraniu resztek żywności. Przechowywanie w suchym miejscu wydłuża okres eksploatacji.

Zgodność z normami sanitarnymi

Stal nierdzewna 18/8 spełnia wymagania dla materiałów kontaktujących się z żywnością zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004. Materiał ten nie wchodzi w reakcje chemiczne z produktami spożywczymi i nie wpływa na ich smak ani zapach, co jest wymagane w certyfikowanych kuchniach gastronomicznych.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia kuchni gastronomicznej warto rozważyć inne narzędzia ze stali nierdzewnej: chochle o różnych pojemnościach, łyżki pełne do nakładania, szumówki płaskie oraz cedzaki stożkowe. Produkty z tej samej serii YATO zachowują spójność materiałową i estetyczną.