

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/lyzka-do-serwowania-300mm-yg-02775-yato-p-15451.html>

ŁYŻKA DO SERWOWANIA 300MM YG-02775 YATO

Cena brutto	13,92 zł
Cena netto	11,32 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-02775
Kod producenta	YG-02775
Kod EAN	5906083012310
Producent	YATO

Opis produktu

Łyżka do serwowania 300mm YATO YG-02775

Łyżka gastronomiczna ze stali nierdzewnej 18/8 o długości 300 mm, przeznaczona do profesjonalnego serwowania potraw w restauracjach, hotelach i cateringach. Konstrukcja z profilu o grubości 2,5 mm zapewnia wytrzymałość podczas intensywnej eksploatacji.

Długość całkowita 300 mm

Materiał Stal 18/8

Grubość profilu 2,5 mm

Możliwość mycia Zmywarka

Charakterystyka techniczna łyżki gastronomicznej

Stal nierdzewna 18/8

Oznaczenie 18/8 wskazuje na zawartość 18% chromu i 8% niklu w stopie, co zapewnia odporność na korozję, utlenianie i działanie kwasów spożywczych. Materiał ten nie zmienia smaku i zapachu potraw, spełnia normy kontaktu z żywnością.

Profil o grubości 2,5 mm

Zwiększona grubość materiału przekłada się na sztywność konstrukcji i odporność na odkształcenia podczas serwowania ciężkich potraw, takich jak ryż, ziemniaki czy zapiekanki. Łyżka zachowuje kształt nawet przy wielokrotnym użyciu dziennie.

Długość robocza 300 mm

Wymiar ten umożliwia serwowanie z głębokich pojemników GN, pojemników bufetowych i dużych mis bez ryzyka zabrudzenia rąk. Odpowiednia długość uchwytu zapewnia ergonomię pracy przy wydawaniu dużej liczby porcji.

Wykończenie chromowane

Warstwa chromowa nadaje powierzchni gładkość, ułatwia usuwanie zabrudzeń i zapobiega przywieraniu resztek jedzenia. Chromowanie zwiększa estetykę wyrobu i odporność na zarysowania w trakcie codziennego użytkowania.

Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-02775
Producent	YATO
Długość całkowita	300 mm
Grubość profilu	2,5 mm
Materiał	Stal nierdzewna 18/8 (SS)
Typ uchwytu	Metalowy, zintegrowany
Wykończenie powierzchni	Chromowane
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie łyżki do serwowania

- Serwowanie potraw gorących w restauracjach i hotelach
- Wydawanie porcji w liniach bufetowych i cateringowych
- Nakładanie ryżu, ziemniaków, kasz i warzyw
- Porcjowanie sałatek i surówek w gastronomiach
- Użycie w kuchniach zbiorowego żywienia
- Serwowanie dań podczas przyjęć i bankietów
- Praca z pojemnikami GN 1/1, 1/2 i głębokimi misami
- Obsługa stanowisk wydawniczych w stołówkach

Użytkowanie i konserwacja

Mycie i przechowywanie

Łyżkę można myć ręcznie w ciepłej wodzie z detergentem lub w zmywarce gastronomicznej w temperaturze do 85°C. Po umyciu należy osuszyć ściereczką, aby uniknąć powstawania osadów wapiennych. Przechowywać w suchym miejscu, w pojemnikach lub zawieszoną na hakach.

Trwałość materiału

Stal nierdzewna 18/8 zachowuje właściwości mechaniczne i antykorozyjne przez cały okres użytkowania. Nie wymaga dodatkowej konserwacji ani polerowania. W przypadku pojawienia się przebarwień można zastosować środki do czyszczenia stali nierdzewnej.

Produkty powiązane

Do kompletu warto rozważyć pozostałe akcesoria gastronomiczne YATO: łyżki cedzakowe, chochle, szumówki oraz szczypce do serwowania. Wszystkie wykonane w tym samym standardzie materiałowym, zapewniają spójność wyposażenia kuchni profesjonalnej.

...