

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/siatka-do-pizy-400mm-yg-02036-yato-p-14605.html>

## SIATKA DO PIZZY 400MM YG-02036 YATO

Cena brutto	<b>13,13 zł</b>
Cena netto	<b>10,67 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-02036</b>
Kod producenta	<b>YG-02036</b>
Kod EAN	<b>5906083029080</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Siatka do pizzy 400mm YATO YG-02036

Aluminiowa siatka do pizzy o średnicy 400mm zaprojektowana do profesjonalnego wypieku w piecach gastronomicznych i domowych. Perforowana konstrukcja zapewnia równomierną cyrkulację gorącego powietrza, co przekłada się na chrupiące spody pizzy bez przypalonych plam.

Średnica zewnętrzna 400 mm

Średnica wewnętrzna 380 mm

Materiał Aluminium

Szerokość rantu 10 mm

### Charakterystyka siatki do pizzy

#### Konstrukcja aluminiowa

Aluminium charakteryzuje się szybkim przewodzeniem ciepła i małą masą, co umożliwia błyskawiczne nagrzewanie siatki oraz łatwe manewrowanie podczas pracy. Materiał nie rdzewieje i jest odporny na wysokie temperatury pieców do pizzy.

#### Perforowana powierzchnia robocza

Otworki w siatce umożliwiają bezpośredni kontakt ciasta z gorącym powietrzem lub kamieniem piekarniczym. Dzięki temu spód pizzy staje się chrupiący, a nadmiar wilgoci odparowuje podczas pieczenia, eliminując efekt miękkiego lub wilgotnego dna.

### Rant o szerokości 10mm

Obrzeże siatki ułatwia manipulację produktem podczas wkładania i wyjmowania pizzy z pieca. Rant stabilizuje ciasto w początkowej fazie pieczenia i zapobiega ześlizgiwaniu się składników poza powierzchnię roboczą.

### Średnica 400mm dla dużych pizz

Rozmiar odpowiada standardowym pizzom rodzinnym lub profesjonalnym. Średnica wewnętrzna 380mm definiuje faktyczną powierzchnię do wypieku, podczas gdy zewnętrzna 400mm uwzględnia rant konstrukcyjny.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-02036
Marka	YATO
Materiał wykonania	Aluminium (AL)
Średnica zewnętrzna	400 mm
Średnica wewnętrzna	380 mm
Szerokość rantu	10 mm
Możliwość mycia w zmywarce	Nie

## Zastosowanie siatki do pizzy

- Wypieki pizzy w piecach konwekcyjnych z obiegiem gorącego powietrza
- Pieczenie w piecach z kamieniem ceramicznym lub szamotowym
- Przygotowanie pizzy w piecach elektrycznych i gazowych
- Podgrzewanie wcześniej upieczonych pizz bez utraty chrupkości spodu
- Wypieki placków, focacci i innych dań wymagających chrupiącego dna
- Zastosowanie w gastronomii profesjonalnej – pizzerie, restauracje
- Użytek domowy w kuchniach wyposażonych w piece do pizzy

## Użytkowanie i konserwacja

### Czyszczenie i przechowywanie

Siatka wymaga ręcznego mycia w ciepłej wodzie z detergentem. Nie wolno umieszczać jej w zmywarce – agresywne środki myjące i wysokie temperatury mogą uszkodzić powierzchnię aluminium. Po umyciu należy dokładnie osuszyć, aby zapobiec powstawaniu

---

nalotów. Przechowywanie w suchym miejscu wydłuża żywotność produktu.

### **Sprawdzanie kompatybilności z piecem**

Przed zakupem należy zmierzyć średnicę komory pieca lub przestrzeni roboczej. Siatka o średnicy 400mm wymaga co najmniej 410-420mm wolnej przestrzeni, aby można było ją swobodnie umieścić i wyjąć. W przypadku pieców z obrotowym talerzem warto sprawdzić, czy średnica talerza wynosi minimum 400mm.

### **Produkty powiązane**

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska do pizzy warto rozważyć łopatę do pizzy z długą rączką, kamień piekarniczy do pieca oraz szczotkę do czyszczenia powierzchni roboczych. Siatki w innych rozmiarach (300mm, 330mm) mogą być przydatne przy wypieku mniejszych pizz osobistych.

...