

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/siatka-do-pizzy-450mm-yg-02037-yato-p-14606.html>

SIATKA DO PIZZY 450MM YG-02037 YATO

| | |
|------------------|--|
| Cena brutto | 13,67 zł |
| Cena netto | 11,11 zł |
| Dostępność | Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni |
| Czas wysyłki | 3 dni |
| Numer katalogowy | YG-02037 |
| Kod producenta | YG-02037 |
| Kod EAN | 5906083029097 |
| Producent | YATO |

Opis produktu

Siatka do pizzy 450mm YATO YG-02037

Aluminiowa siatka do pieczenia pizzy o średnicy 450 mm, zaprojektowana do profesjonalnych pieców pizzy oraz gastronomii. Perforowana konstrukcja zapewnia odpowiednią cyrkulację powietrza podczas wypieku.

Średnica zewnętrzna 450 mm

Średnica wewnętrzna 430 mm

Materiał Aluminium

Szerokość rantu 10 mm

Charakterystyka siatki do pizzy YATO

Konstrukcja perforowana

Siatka aluminiowa z otworami umożliwia swobodny przepływ gorącego powietrza wokół spodu pizzy. Zapewnia to równomierne przypieczenie ciasta oraz chrupiącą konsystencję bez wilgotnych miejsc.

Aluminium spożywcze

Materiał charakteryzuje się doskonałą przewodnością cieplną oraz niską wagą. Aluminium równomiernie rozprowadza ciepło po całej

powierzchni, co eliminuje ryzyko przypalenia w pojedynczych punktach.

Rant zabezpieczający

Obrzeże o szerokości 10 mm stabilizuje ciasto podczas wkładania do pieca oraz transportu. Ułatwia również manipulowanie siatką za pomocą łopat pizzarskich.

Format gastronomiczny

Średnica 450 mm odpowiada standardowym rozmiarom pieców pizzy stosowanych w restauracjach. Powierzchnia robocza 430 mm pozwala na przygotowanie pizzy o średnicy do 42 cm.

Specyfikacja techniczna

| | |
|--|-----------|
| Model | YG-02037 |
| Marka | YATO |
| Średnica zewnętrzna | 450 mm |
| Średnica wewnętrzna (powierzchnia robocza) | 430 mm |
| Szerokość rantu | 10 mm |
| Materiał | Aluminium |
| Możliwość mycia w zmywarce | Nie |

Zastosowanie siatki do pizzy

- Pieczenie pizzy w piecach konwekcyjnych i pizzeryjnych
- Przygotowanie pizzy w restauracjach oraz punktach gastronomicznych
- Wypiek pizzy na grillu z funkcją pieczenia pośredniego
- Odgrzewanie pizzy z zachowaniem chrupkości spodu
- Pieczenie focacci oraz innych płaskich wyrobów drożdżowych
- Wypiek ciast drożdżowych wymagających dobrej cyrkulacji powietrza
- Przygotowanie tortilli oraz placków w piecu

Użytkowanie i konserwacja

Mycie i przechowywanie

Siatka wymaga mycia ręcznego w ciepłej wodzie z płynem do naczyń. Nie należy używać zmywarki, ponieważ agresywne detergenty oraz wysoka temperatura mogą uszkodzić powierzchnię aluminium. Po umyciu siatka powinna zostać dokładnie osuszona, aby zapobiec powstawaniu nalotów. Przechowywanie w suchym miejscu wydłuża żywotność produktu.

Kompatybilność z piecem

Przed zakupem należy sprawdzić wymiary komory pieczenia w piecu. Średnica 450 mm wymaga minimalnej szerokości komory wynoszącej 46 cm. W piecach konwekcyjnych siatka może być stosowana na standardowych blachach perforowanych lub bezpośrednio na ruszcie.

Produkty powiązane

Do pracy z siatką przydatne mogą być: łopaty do pizzy (drewniane lub aluminiowe), obrotowe stoły do formowania ciasta, mieszadła spiralne do ciasta pizzy oraz termometry do pieców. W ofercie YATO dostępne są również inne rozmiary siatek do pizzy dostosowane do mniejszych pieców domowych.

...