

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/siatka-do-pizy-500mm-yg-02038-yato-p-15365.html>

SIATKA DO PIZZY 500MM YG-02038 YATO

Cena brutto	16,42 zł
Cena netto	13,35 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-02038
Kod producenta	YG-02038
Kod EAN	5906083029103
Producent	YATO

Opis produktu

Siatka do pizy 500mm YATO YG-02038

Aluminiowa siatka do pizy o średnicy 500mm przeznaczona do pieców gastronomicznych i profesjonalnych piekarników. Konstrukcja siatkowa zapewnia cyrkulację gorącego powietrza wokół spodu pizy, co przekłada się na równomierny wypiek i chrupiące ciasto.

Średnica zewnętrzna 500 mm

Średnica wewnętrzna 480 mm

Materiał Aluminium

Szerokość rantu 10 mm

Charakterystyka siatki do pizy 500mm

Konstrukcja siatkowa

Perforowana powierzchnia umożliwia przepływ gorącego powietrza bezpośrednio do spodu ciasta. Eliminuje to problem nierównomiernego wypieku i wilgotnego dna pizy, które występuje przy użyciu pełnych blach.

Aluminiowa budowa

Aluminium charakteryzuje się szybkim i równomiernym przewodzeniem ciepła, co skraca czas wypieku i obniża zużycie energii. Materiał jest odporny na wysokie temperatury pieców pizzy (do 300°C).

Rant o szerokości 10mm

Obrzeże stabilizuje pozycję pizzy podczas wkładania do pieca i wyjmowania. Zapobiega zsuwaniu się ciasta i ułatwia manipulację siatką przy użyciu łopaty lub uchwytu.

Średnica 500mm

Rozmiar odpowiada standardowym pizzom o średnicy 18-20 cali (45-50cm). Siatka mieści się w profesjonalnych piecach gastronomicznych i większych piekarnikach domowych z funkcją pizzy.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02038
Producent	YATO
Materiał	Aluminium
Średnica zewnętrzna	500 mm
Średnica wewnętrzna (powierzchnia robocza)	480 mm
Szerokość rantu	10 mm
Możliwość mycia w zmywarce	Nie

Zastosowanie siatki do pizzy

- Wypiek pizzy w piecach gastronomicznych (pizzerie, restauracje)
- Przygotowanie pizzy w piekarnikach konwekcyjnych
- Wypiek w piecach z kamieniem do pizzy
- Użycie w piecach z funkcją termoobiegu
- Pieczenie pizzy na grillu gazowym z pokrywą
- Przygotowanie placków, focacci i innych płaskich wyrobów piekarniczych
- Wypiek ciast drożdżowych wymagających chrupiącego spodu

Użytkowanie i konserwacja

Czyszczenie siatki aluminiowej

Siatka wymaga mycia ręcznego w ciepłej wodzie z detergentem. Aluminium nie jest odporne na agresywne środki chemiczne zmywarek, które mogą powodować przebarwienia i matowienie powierzchni. Po umyciu należy dokładnie wysuszyć siatkę, aby

uniknąć powstawania nalotu.

Sprawdzanie kompatybilności z piecem

Przed zakupem należy zmierzyć średnicę komory pieca lub piekarnika. Siatka o średnicy 500mm wymaga przestrzeni roboczej minimum 52cm z uwzględnieniem marginesu na manipulację. W piekarnikach domowych sprawdź, czy prowadnice są wystarczająco szerokie.

Siatka do pizzy stanowi podstawowe wyposażenie kuchni gastronomicznych specjalizujących się w pizzy. Konstrukcja siatkowa eliminuje najczęstszy problem domowego wypieku – wilgotny i niechrupiący spód ciasta. W profesjonalnych warunkach siatki aluminiowe są preferowane ze względu na szybkie nagrzewanie i łatwość czyszczenia w porównaniu z siatkami stalowymi.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska do pizzy warto rozważyć: łopatę do pizzy z długą rączką (ułatwia wkładanie i wyjmowanie z gorącego pieca), kamień do pizzy (dodatkowa akumulacja ciepła), nóż do pizzy typu roller lub rocker, pojemniki na posypki i dodatki.

...