

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

## SIATKA DO PIZZY 500MM YG-02038 YATO

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

### Opis produktu

#### Siatka do pizzy 500mm YATO YG-02038

Aluminiowa siatka do pizzy o średnicy 500mm przeznaczona do pieców gastronomicznych i profesjonalnych piekarników. Konstrukcja siatkowa zapewnia cyrkulację gorącego powietrza wokół spodu pizzy, 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 pizzy 500mm

#### Konstrukcja siatkowa

Perforowana powierzchnia umożliwia przepływ gorącego powietrza bezpośrednio do spodu ciasta. Eliminuje to problem nierównomiernego wypieku i wilgotnego dna pizzy, 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.

...