

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/szczypce-do-cukru-150mm-yg-02733-yato-p-15440.html>

SZCZYPCE DO CUKRU 150MM YG-02733 YATO

Cena brutto	4,30 zł
Cena netto	3,50 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-02733
Kod producenta	YG-02733
Kod EAN	5906083012488
Producent	YATO

Opis produktu

Szczypce do cukru i lodu YATO YG-02733 - stal nierdzewna 155 mm

Profesjonalne szczypce ze stali nierdzewnej przeznaczone do serwowania kostek lodu oraz cukru w kawałkach. Narzędzie gastronomiczne o długości 155 mm z chromowanym wykończeniem, przystosowane do intensywnej eksploatacji w gastronomii.

Długość 155 mm

Materiał Stal nierdzewna 18/0

Grubość profilu 1,0 mm

Mycie Zmywarka

Charakterystyka szczypiec gastronomicznych

Stal nierdzewna 18/0

Oznaczenie 18/0 określa skład stopu: 18% chromu, 0% niklu. Stal ferromagnetyczna odporna na korozję, bezpieczna dla alergików. Chromowanie powierzchni zwiększa trwałość i ułatwia utrzymanie higieny.

Grubość profilu 1,0 mm

Materiał o tej grubości zapewnia sztywność konstrukcji przy zachowaniu odpowiedniej sprężystości ramion. Szczypce nie wyginają się pod obciążeniem i zachowują kształt podczas wielokrotnego użytkowania.

Długość robocza 155 mm

Rozmiar umożliwiający wygodne manewrowanie przy serwowaniu bez ryzyka dotknięcia dłonią lodu lub napoju. Kompaktowa długość ułatwia przechowywanie i obsługę w ograniczonej przestrzeni barowej.

Kompatybilność ze zmywarką

Stal nierdzewna i chromowane wykończenie zachowują właściwości w temperaturach do 85°C. Możliwość mycia w zmywarce gastronomicznej przyspiesza obieg narzędzi w trakcie serwisu.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02733
Producent	YATO
Długość całkowita	155 mm
Materiał	Stal nierdzewna 18/0
Grubość profilu	1,0 mm
Wykończenie	Chromowane
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Typ	Szczypce do lodu i cukru

Zastosowanie w gastronomii i barach

- Serwowanie kostek lodu do napojów alkoholowych i bezalkoholowych
- Podawanie cukru kryształu w kawałkach do kawy i herbaty
- Obsługa bufetów śniadaniowych i stacji napojowych
- Praca przy barze hotelowym i restauracyjnym
- Catering eventowy i obsługa imprez okolicznościowych
- Użytkowanie w kawiarniach i punktach gastronomicznych
- Serwis room service w obiektach noclegowych

Użytkowanie i konserwacja

Mycie i dezynfekcja

Stal 18/0 wytrzymuje cykle mycia w zmywarkach gastronomicznych w temperaturze do 85°C. Po myciu ręcznym należy osuszyć

narzędzie, aby zapobiec powstawaniu osadów wapnia. Chromowane wykończenie nie wymaga dodatkowej konserwacji – wystarczy standardowe mycie detergentem.

Przechowywanie

Szczypce można przechowywać w pojemnikach na sztucce, zawieszane na hakach barowych lub w szufladach z przegródkami. Stal nierdzewna nie wymaga specjalnych warunków – wystarczy suche miejsce. Unikać długotrwałego kontaktu z silnie kwaśnymi substancjami.

Wyposażenie stanowiska barowego

Do kompleksowego wyposażenia baru warto rozważyć także łyżki barmańskie, shakery ze stali nierdzewnej, sitka do koktajli, miski na lód oraz pojemniki do przechowywania owoców i dodatków. Wszystkie narzędzia ze stali 18/0 można myć wspólnie w jednym cyklu zmywarki.

...