

Dane aktualne na dzień: 02-05-2026 19:33

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/szczypce-do-rodu-150mm-yg-02736-yato-p-15442.html>



SZCZYPCE DO LODU 150MM YG-02736 YATO

Cena brutto	3,84 zł
Cena netto	3,12 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-02736
Kod producenta	YG-02736
Kod EAN	5906083012181
Producent	YATO

Opis produktu

Szczypce do lodu 150mm YATO YG-02736

Profesjonalne szczypce gastronomiczne ze stali nierdzewnej 18/0 przeznaczone do serwowania kostek lodu. Konstrukcja o długości 150 mm z profilu o grubości 1,2 mm zapewnia odpowiednią sztywność i trwałość w intensywnym użytkowaniu.

Długość robocza 150 mm
Materiał Stal 18/0
Grubość profilu 1,2 mm
Mycie Zmywarka

Charakterystyka szczypiec do lodu YATO

Stal nierdzewna 18/0

Oznaczenie 18/0 określa skład stopu: 18% chromu, 0% niklu. Taki materiał charakteryzuje się odpornością na korozję i działanie kwasów organicznych występujących w napojach. Brak niklu eliminuje ryzyko reakcji alergicznych.

Grubość profilu 1,2 mm

Przekrój materiału 1,2 mm zapewnia sztywność konstrukcji przy zachowaniu odpowiedniej lekkości. Szczypce nie uginają się podczas

chwytania kostek lodu, co przekłada się na precyzję serwowania.

Długość 150 mm

Rozmiar 150 mm stanowi optymalny kompromis między zasięgiem a kontrolą. Pozwala na wygodne sięganie do dna standardowych pojemników na lód przy zachowaniu precyzyjnego chwytu.

Kompatybilność ze zmywarką

Konstrukcja ze stali nierdzewnej umożliwia mycie w zmywarkach gastronomicznych w temperaturze do 85°C. Chromowane wykończenie nie ulega matowieniu ani odbarwieniom w cyklach myjących.

Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-02736
Producent	YATO
Długość całkowita	150 mm
Materiał konstrukcji	Stal nierdzewna 18/0
Grubość profilu	1,2 mm
Wykończenie powierzchni	Chromowane
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie szczypiec do lodu

- Serwowanie kostek lodu do napojów w barach i restauracjach
- Przygotowywanie drinków i koktajli w barach koktajlowych
- Obsługa bufetów i stanowisk samoobsługowych z lodem
- Catering i eventy gastronomiczne wymagające higienicznego serwowania
- Hotele - wyposażenie barków i punktów gastronomicznych
- Kawiarnie serwujące napoje mrożone i frappe
- Stacje benzynowe i punkty gastronomiczne typu fast food
- Zakłady produkcji gastronomicznej wymagające kontaktu z lodem spożywczym

Użytkowanie i konserwacja

Mycie i dezynfekcja

Po każdym użyciu szczypce należy przepłukać pod bieżącą wodą. Dopuszczalne mycie w zmywarkach gastronomicznych w cyklu standardowym (65-85°C). Po myciu ręcznym zaleca się wytarcie do sucha w celu uniknięcia powstawania zacieków wapiennych.

Konstrukcja ze stali 18/0 nie wymaga specjalnych środków konserwujących.

Przechowywanie

Szczypce należy przechowywać w suchym miejscu, najlepiej w zawieszeniu lub w dedykowanych pojemnikach na narzędzia barowe. Unikać długotrwałego kontaktu z wilgocią i agresywnymi środkami chemicznymi niezgodnymi z kontaktem ze stalą nierdzewną.

Produkty uzupełniające

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska barowego warto rozważyć również: pojemniki izolowane na lód, łopatkę barową, szczypce uniwersalne o różnych długościach oraz zestawy narzędzi barowych YATO dostosowane do profesjonalnej gastronomii.

...