

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/szczypce-do-pieczywa-220mm-yg-02731-yato-p-15438.html>

SZCZYPCE DO PIECZYWA 220MM YG-02731 YATO

Cena brutto	10,17 zł
Cena netto	8,27 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-02731
Kod producenta	YG-02731
Kod EAN	5906083012495
Producent	YATO

Opis produktu

Szczypce do pieczywa 220mm YATO YG-02731

Profesjonalne szczypce gastronomiczne ze stali nierdzewnej 18/0 przeznaczone do serwowania pieczywa, wypieków i produktów suchych w hotelach, restauracjach oraz bufetach.

Długość 220 mm

Materiał **Stal 18/0**

Grubość profilu 1,0 mm

Zmywanie Zmywarka

Charakterystyka szczypiec gastronomicznych

Stal nierdzewna 18/0

Oznaczenie 18/0 określa skład stopu: 18% chromu bez dodatku niklu. Materiał odporny na korozję, bezpieczny dla alergików, spełnia normy kontaktu z żywnością w gastronomii.

Profil o grubości 1,0 mm

Grubość ścianki zapewnia sztywność konstrukcji i trwałość przy intensywnym użytkowaniu. Szczypce nie wyginają się pod obciążeniem i zachowują kształt przez długi czas.

Długość robocza 220 mm

Wymiar umożliwia bezpieczne sięganie do głębokich pojemników i koszy z pieczywem, zachowując odpowiedni dystans od źródeł ciepła i minimalizując ryzyko kontaktu z żywnością.

Kompatybilność ze zmywarką

Konstrukcja ze stali nierdzewnej pozwala na mycie w zmywarkach przemysłowych w temperaturze do 90°C, co usprawnia proces dezynfekcji w obiektach gastronomicznych.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02731
Producent	YATO
Długość całkowita	220 mm
Materiał	Stal nierdzewna 18/0
Grubość profilu	1,0 mm
Wykończenie	Chromowane
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie w gastronomii

- Serwowanie pieczywa w hotelach i pensjonatach podczas śniadań szwedzkich
- Obsługa linii bufetowych w restauracjach i stołówkach zakładowych
- Układanie wypieków w gablotach i ladach cukierniczych
- Podawanie bułek, rogalików i bagietki w kawiarniach
- Serwis cateringowy podczas eventów i przyjęć okolicznościowych
- Obsługa stanowisk śniadaniowych w obiektach noclegowych
- Przygotowanie zestawów śniadaniowych w kuchniach przemysłowych

Użytkowanie i konserwacja

Mycie i dezynfekcja

Szczypce można myć ręcznie w ciepłej wodzie z detergentem lub w zmywarce gastronomicznej. Po myciu zaleca się osuszenie ściereczką, aby zapobiec powstawaniu osadów wapiennych w miejscach trudno dostępnych.

Przechowywanie

Produkt należy przechowywać w suchym miejscu, najlepiej w zawieszeniu lub w dedykowanych pojemnikach na sztuczce gastronomiczne. Unikać długotrwałego kontaktu z wilgocią i agresywnymi środkami chemicznymi.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia stanowisk bufetowych warto rozważyć szczypce w różnych rozmiarach, łyżki bufetowe, łopatkę do ciast oraz pojemniki ze stali nierdzewnej na pieczywo.
