

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

### 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 sztucze 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.

\*\*\*