

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/szpatula-do-serwowania-375mm-yg-02772-yato-p-15448.html>

SZPATUŁA DO SERWOWANIA 375MM YG-02772 YATO

Cena brutto	20,18 zł
Cena netto	16,41 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-02772
Kod producenta	YG-02772
Kod EAN	5906083012280
Producent	YATO

Opis produktu

Szpatuła do serwowania 375mm YATO YG-02772

Profesjonalna szpatuła gastronomiczna ze stali nierdzewnej 18/8 o długości 360 mm. Narzędzie przeznaczone do precyzyjnego serwowania potraw w restauracjach, hotelach i bufetach.

Długość 360 mm

Grubość profilu 2,5 mm

Materiał Stal 18/8

Model YG-02772

Charakterystyka szpatuły gastronomicznej YATO

Stal nierdzewna 18/8

Oznaczenie 18/8 określa skład stopu: 18% chromu i 8% niklu. Taki skład zapewnia odporność na korozję, kwasy spożywcze oraz utrzymanie właściwości higienicznych w kontakcie z żywnością. Materiał nie wchodzi w reakcje z potrawami i nie zmienia ich smaku.

Profil o grubości 2,5 mm

Wzmocniony profil blatu szpatuły zapewnia sztywność konstrukcji przy jednoczesnym zachowaniu odpowiedniej elastyczności. Grubość 2,5 mm pozwala na bezpieczne podnoszenie i przenoszenie porcji bez ryzyka ugięcia czy deformacji narzędzia.

Długość robocza 360 mm

Wymiar 360 mm umożliwia serwowanie większych porcji oraz pracę z naczyniami o znacznej powierzchni. Długość ta sprawdza się przy obsłudze tac, blach piekarniczych oraz pojemników gastronomicznych GN.

Metalowy uchwyt

Uchwyt wykonany z tego samego materiału co blat zapewnia jednolitą konstrukcję bez połączeń, które mogłyby gromadzić zanieczyszczenia. Chromowane wykończenie ułatwia czyszczenie i utrzymanie standardów sanitarnych.

Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-02772
Producent	YATO
Długość całkowita	360 mm
Grubość profilu	2,5 mm
Materiał	Stal nierdzewna 18/8 (SS)
Wykończenie	Chromowane
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie w gastronomii

- Serwowanie potraw z blach i tac w restauracjach
- Przekładanie porcji w bufetach i liniach rozdawczych
- Obsługa dań w hotelach i obiektach noclegowych
- Praca z pojemnikami gastronomicznymi GN
- Porcjowanie ciast, tortów i deserów
- Nakładanie potraw na talerze podczas bankietów
- Serwowanie dań z grilla i piekarnika
- Przekładanie potraw w kuchniach zbiorowych

Użytkowanie i konserwacja

Mycie i przechowywanie

Szpatuła może być myta w zmywarkach gastronomicznych w temperaturze do 85°C. Po umyciu należy osuszyć narzędzie, aby

zapobiec powstawaniu osadów wapiennych. Chromowane wykończenie nie wymaga specjalnych środków pielęgnacyjnych – wystarczy standardowe mycie detergentem do naczyń.

Kontrola stanu technicznego

Przed użyciem warto sprawdzić, czy blat szpatuły nie uległ deformacji oraz czy krawędzie nie są uszkodzone. Stal nierdzewna 18/8 zachowuje właściwości mechaniczne przez długi czas, ale intensywne użytkowanie może prowadzić do zmęczenia materiału w miejscach największego obciążenia.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska serwującego warto rozważyć dodatkowe narzędzia YATO z serii gastronomicznej: łyżki cedzakowe, szumówki, chochle oraz szczypcy kuchenne ze stali nierdzewnej 18/8.

...