

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/szufelka-aluminiowa-1700ml-yg-02453-yato-p-14613.html>

SZUFELKA ALUMINIOWA 1700ML YG-02453 YATO

Cena brutto	41,40 zł
Cena netto	33,66 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02453
Kod producenta	YG-02453
Kod EAN	5906083029141
Producent	YATO

Opis produktu

Szufelka aluminiowa 1700ml YATO YG-02453

Profesjonalna szufelka do produktów sypkich wykonana z aluminium. Narzędzie przeznaczone do gastronomii, cukierni oraz magazynów spożywczych, gdzie wymagana jest trwałość i funkcjonalność podczas codziennej pracy.

Pojemność 1700 ml

Materiał Aluminium

Profil Okrągły

Model YG-02453

Charakterystyka szufelki aluminiowej

Konstrukcja aluminiowa

Aluminium zapewnia trwałość przy jednoczesnym zachowaniu lekkiej wagi. Materiał nie rdzewieje, co zwiększa żywotność narzędzia w środowisku o podwyższonej wilgotności charakterystycznym dla gastronomii.

Pojemność 1700 ml

Pojemność 1,7 litra umożliwia efektywne nabieranie większych ilości produktów sypkich w jednym ruchu, co przyspiesza pracę przy

porcjowaniu lub przemieszczaniu surowców.

Okrągły profil

Okrągły kształt szufelki ułatwia wygodne nabieranie produktów z pojemników cylindrycznych i worków, minimalizując ryzyko wysypania się zawartości podczas przenoszenia.

Masywna budowa

Wzmocniona konstrukcja pozwala na pracę z produktami o różnej gęstości bez ryzyka deformacji narzędzia, co jest istotne przy codziennym intensywnym użytkowaniu.

Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-02453
Producent	YATO
Materiał wykonania	Aluminium (AL)
Pojemność	1700 ml (1,7 l)
Profil szufelki	Okrągły
Możliwość mycia w zmywarce	Nie

Zastosowanie szufelki aluminiowej

- Nabieranie mąki, cukru i innych produktów sypkich w piekarniach i cukierniach
- Porcjowanie ziaren kawy w kawiarniach i punktach gastronomicznych
- Przemieszczanie suchych składników w kuchniach restauracyjnych
- Nabieranie lodu w barach i punktach napojowych
- Porcjowanie nasion, orzechów i bakalii w sklepach spożywczych
- Praca z surowcami w magazynach spożywczych
- Nabieranie pasz i ziarna w gospodarstwach rolnych
- Porcjowanie produktów sypkich w punktach sprzedaży detalicznej

Użytkowanie i konserwacja

Mycie i przechowywanie

Szufelka wymaga ręcznego mycia w ciepłej wodzie z detergentem. Nie należy stosować zmywarki, ponieważ agresywne środki myjące i wysoka temperatura mogą uszkodzić powierzchnię aluminium. Po umyciu należy dokładnie osuszyć, aby zapobiec powstawaniu nalotu. Przechowywać w suchym miejscu, najlepiej w zawieszeniu lub w dedykowanym uchwycie.

Kompatybilność z produktami spożywczymi

Aluminium jest materiałem bezpiecznym do kontaktu z żywnością suchą. Nie zaleca się jednak długotrwałego kontaktu z produktami kwaśnymi lub mocno wilgotnymi, ponieważ mogą one reagować z powierzchnią metalu. Szufelka sprawdza się w pracy z produktami sypkimi o neutralnym pH.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska pracy warto rozważyć: pojemniki na produkty sypkie z hermetycznym zamknięciem, łopatkę i szpatułki aluminiowe, wagi kuchenne do precyzyjnego porcjowania oraz szczotki do czyszczenia narzędzi aluminiowych.

...