

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/taca-ekspozycyjna-prostokatna-220x150mm-yg-02055-yato-p-15366.html>

TACA EKSPOZYCYJNA PROSTOKĄTNA 220x150MM YG-02055 YATO

Cena brutto	12,38 zł
Cena netto	10,07 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02055
Kod producenta	YG-02055
Kod EAN	5906083012211
Producent	YATO

Opis produktu

Taca ekspozycyjna prostokątna 220x150mm YATO YG-02055

Profesjonalna taca serwisowa ze stali nierdzewnej 18/8 przeznaczona do obsługi gastronomicznej i cateringowej. Chromowane wykończenie zapewnia estetyczny wygląd oraz odporność na korozję w warunkach intensywnej eksploatacji.

Wymiary 220 x 150 mm

Materiał **Stal 18/8**

Grubość **0,8 mm**

Wykończenie **Chromowane**

Charakterystyka tacy ekspozycyjnej YATO

Stal nierdzewna 18/8

Oznaczenie 18/8 określa skład stopu: 18% chromu i 8% niklu. Taki skład zapewnia wysoką odporność na korozję, kwasy spożywcze i zarysowania. Materiał bezpieczny dla kontaktu z żywnością, nie wpływa na smak i zapach produktów.

Grubość 0,8 mm

Grubość blachy 0,8 mm gwarantuje odpowiednią sztywność konstrukcji przy zachowaniu niewielkiej wagi. Taca nie ugina się pod obciążeniem standardowych porcji, jednocześnie pozostaje lekka w obsłudze podczas długotrwałej pracy.

Chromowane wykończenie

Proces chromowania tworzy lustrzaną powierzchnię odporną na odciski palców i zabrudzenia. Gładka struktura ułatwia czyszczenie i dezynfekcję, co jest kluczowe w gastronomii. Powierzchnia nie matowieje podczas eksploatacji.

Kompaktowe wymiary

Format 220x150 mm odpowiada standardom tac do serwowania przekąsek, napojów i drobnych dań. Rozmiar umożliwia wygodne przenoszenie jedną ręką oraz efektywne układanie na blatach roboczych i stolikach.

Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-02055
Producent	YATO
Wymiary (długość x szerokość)	220 x 150 mm
Materiał	Stal nierdzewna 18/8 (SS)
Grubość blachy	0,8 mm
Wykończenie powierzchni	Chromowane
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Typ konstrukcji	Prostokątna, płaska

Zastosowanie tacy serwisowej

- Serwowanie napojów w restauracjach i kawiarniach
- Prezentacja przekąsek na bankietach i przyjęciach
- Obsługa cateringowa eventów firmowych
- Podawanie dań w hotelach i pensjonatach
- Ekspozycja produktów w barach i bufetach
- Transport naczyń w kuchniach gastronomicznych
- Serwowanie śniadań i drobnych posiłków
- Prezentacja wyrobów cukierniczych w cukierniach

Użytkowanie i konserwacja

Mycie i przechowywanie

Taca nadaje się do mycia w zmywarkach przemysłowych i domowych. Temperatura wody może wynosić do 90°C bez ryzyka uszkodzenia powierzchni chromowanej. Po myciu zaleca się wytarcie do sucha w celu zachowania połysku. Przechowywać w suchym miejscu, układając tace płasko lub w stojakach, aby uniknąć zarysowań.

Dezynfekcja

Stal nierdzewna 18/8 jest odporna na większość środków dezynfekcyjnych stosowanych w gastronomii. Można używać preparatów na bazie alkoholu, chloru oraz czwartorzędowych związków amonowych. Powierzchnia nie wchłania zapachów i nie zmienia koloru pod wpływem chemii.

Produkty uzupełniające

Do kompleksowej obsługi gastronomicznej warto rozważyć tace w różnych rozmiarach oraz okrągłe warianty serwisowe. Przydatne mogą okazać się również podkładki antypoślizgowe oraz ściereczki z mikrofibry do polerowania powierzchni chromowanych.