

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/taca-ekspozycyjna-prostokatna-305x215mm-yg-02056-yato-p-15367.html>

TACA EKSPOZYCYJNA PROSTOKĄTNA 305x215MM YG-02056 YATO

Cena brutto	30,44 zł
Cena netto	24,75 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02056
Kod producenta	YG-02056
Kod EAN	5906083012228
Producent	YATO

Opis produktu

Taca ekspozycyjna prostokątna 305x215mm YATO YG-02056

Taca serwisowa ze stali nierdzewnej 18/8 przeznaczona do ekspozycji i podawania potraw w gastronomii profesjonalnej. Konstrukcja o grubości 0,8mm z zagiętym rantem zapewnia stabilność podczas przenoszenia i serwowania.

Wymiary 305 x 215 mm

Materiał **Stal 18/8**

Grubość blachy **0,8 mm**

Model **YG-02056**

Charakterystyka tacy ekspozycyjnej YATO

Stal nierdzewna 18/8

Oznaczenie 18/8 określa skład stopu: 18% chromu i 8% niklu. Taki materiał charakteryzuje się wysoką odpornością na korozję, kwasy spożywcze i zabrudzenia organiczne. Nie reaguje z żywnością i nie zmienia smaku potraw, co jest wymagane w profesjonalnej gastronomii.

Grubość blachy 0,8mm

Grubość materiału 0,8mm stanowi kompromis pomiędzy wytrzymałością a masą tacy. Zapewnia odpowiednią sztywność konstrukcji przy zachowaniu ergonomii podczas codziennej pracy. Taka grubość eliminuje nadmierne ugięcia pod obciążeniem potraw.

Zagięty rant wzmacniający

Zawinięta krawędź pełni funkcję wzmocnienia strukturalnego i zabezpiecza przed ześlizgiwaniem się potraw. Rant zwiększa sztywność całej konstrukcji i ułatwia bezpieczne przenoszenie tacy z załadunkiem.

Chromowane wykończenie

Polerowana powierzchnia chromowana zapewnia estetyczny wygląd i ułatwia utrzymanie higieny. Gładkie wykończenie minimalizuje przywieranie zabrudzeń i pozwala na szybkie czyszczenie po każdym użyciu.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02056
Producent	YATO
Wymiary (długość x szerokość)	305 x 215 mm
Materiał	Stal nierdzewna 18/8 (AISI 304)
Grubość blachy	0,8 mm
Typ rantu	Zagięty, wzmacniający
Wykończenie powierzchni	Chromowane, polerowane
Możliwość mycia w zmywarce	Tak

Zastosowanie tacy ekspozycyjnej

- Serwowanie przystawek zimnych i gorących w restauracjach
- Ekspozycja serów i wędlin w punktach gastronomicznych
- Podawanie ciast i deserów w cukierniach i kawiarniach
- Obsługa bankietów i eventów cateringowych
- Prezentacja produktów w hotelach podczas śniadań szwedzkich
- Transport potraw pomiędzy kuchnią a salą serwisową
- Organizacja stanowisk bufetowych i linii serwisowych

Użytkowanie i konserwacja

Mycie i utrzymanie czystości

Taca może być myta w zmywarkach przemysłowych w temperaturze do 85°C. Po myciu zaleca się osuszenie ściereczką, aby

zapobiec powstawaniu osadów wapiennych. W przypadku uporczywych zabrudzeń można stosować środki do czyszczenia stali nierdzewnej, unikając preparatów ściernych, które mogą zarysować powierzchnię.

Zasady bezpiecznego użytkowania

Podczas przenoszenia załadowanej tacy należy trzymać ją obiema rękami, chwytając za dłuższe krawędzie. Nie należy przeciążać tacy ponad jej możliwości konstrukcyjne. Unikać kontaktu z otwartym ogniem i bezpośrednim źródłem ciepła powyżej 200°C, co może spowodować trwałe odbarwienia powierzchni.