

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/taca-ekspozycyjna-prostokatna-380x240mm-yg-02057-yato-p-15368.html>

TACA EKSPOZYCYJNA PROSTOKĄTNA 380x240MM YG-02057 YATO

Cena brutto	33,62 zł
Cena netto	27,33 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02057
Kod producenta	YG-02057
Kod EAN	5906083012235
Producent	YATO

Opis produktu

Taca ekspozycyjna prostokątna 380x240mm YATO YG-02057

Prostokątna taca ze stali nierdzewnej 18/8 przeznaczona do profesjonalnej obsługi gastronomicznej i cateringowej. Chromowane wykończenie zapewnia estetykę prezentacji oraz łatwość utrzymania czystości.

Wymiary 380 x 240 mm

Materiał **Stal nierdzewna 18/8**

Grubość blachy **0,6 mm**

Wykończenie **Chromowane**

Charakterystyka tacy cateringowej YATO

Stal nierdzewna 18/8

Oznaczenie 18/8 określa skład stopu: 18% chromu i 8% niklu. Taki materiał zapewnia odporność na korozję, kwasy i sole, co ma znaczenie przy kontakcie z różnorodnymi produktami spożywczymi. Stal nierdzewna nie wchodzi w reakcje chemiczne z żywnością i nie zmienia jej smaku.

Grubość blachy 0,6 mm

Grubość 0,6 mm stanowi kompromis między wytrzymałością konstrukcji a masą tacy. Zapewnia odpowiednią sztywność podczas przenoszenia obciążonych potraw, jednocześnie nie obciążając nadmiernie obsługi podczas długotrwałej pracy.

Chromowane wykończenie

Chromowanie powierzchni nadaje tacy lustrzany połysk, który podnosi estetykę prezentacji potraw. Gładka powierzchnia ułatwia usuwanie zabrudzeń i zapobiega osadzaniu się resztek żywności w mikronierównościach materiału.

Kompatybilność ze zmywarką

Możliwość mycia w zmywarce przemysłowej lub domowej przyspiesza proces czyszczenia i dezynfekcji. Stal nierdzewna 18/8 zachowuje właściwości przy wielokrotnym myciu w wysokich temperaturach z użyciem detergentów.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02057
Producent	YATO
Wymiary (długość x szerokość)	380 x 240 mm
Materiał	Stal nierdzewna 18/8 (SS)
Grubość blachy	0,6 mm
Wykończenie powierzchni	Chromowane
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Kształt	Prostokątny

Zastosowanie tacy ekspozycyjnej

- Serwowanie przekąsek i przystawek podczas przyjęć okolicznościowych
- Prezentacja dań głównych w restauracjach i hotelach
- Obsługa bankietów, konferencji i eventów biznesowych
- Transport potraw między kuchnią a salą w gastronomii
- Ekspozycja wyrobów cukierniczych i deserów
- Organizacja cateringu wyjazdowego i imprez plenerowych
- Serwowanie napojów w szklankach lub filiżankach
- Użytek domowy przy większych przyjęciach rodzinnych

Użytkowanie i konserwacja

Mycie i czyszczenie

Tacę można myć ręcznie w ciepłej wodzie z detergentem lub umieszczać w zmywarce. Po myciu zaleca się wytarcie do sucha, aby uniknąć powstawania zacieków wapiennych. Chromowana powierzchnia zachowuje połysk przy regularnym czyszczeniu.

Przechowywanie

Tace należy przechowywać w suchym miejscu, można je układać jedna na drugiej. Stal nierdzewna 18/8 nie wymaga specjalnych warunków magazynowania. Unikać kontaktu z ostrymi przedmiotami, które mogą zarysować chromowaną powierzchnię.

Ograniczenia temperaturowe

Stal nierdzewna zachowuje właściwości w szerokim zakresie temperatur. Tacę można używać do serwowania zarówno zimnych, jak i ciepłych potraw. Przy przenoszeniu gorących dań zaleca się używanie rękawic ochronnych lub ścierek kuchennych.