

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/taca-kelnerska-antyposlizgowa-okragla-355mm-yg-02079-yato-p-8254.html>

TACA KELNERSKA ANTYPOŚLIZGOWA OKRĄGŁA 355MM YG-02079 YATO

| | |
|------------------|--|
| Cena brutto | 11,80 zł |
| Cena netto | 9,59 zł |
| Dostępność | Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni |
| Czas wysyłki | 3 dni |
| Numer katalogowy | YG-02079 |
| Kod producenta | YG-02079 |
| Kod EAN | 5906083004230 |
| Producent | YATO |
| Średnica [mm] | 355 |
| Jednostka | SZT |

Opis produktu

Taca kelnerska antypoślizgowa okrągła 355 mm YATO YG-02079

Profesjonalna taca kelnerska z włókna szklanego przeznaczona do pracy w gastronomii. Antypoślizgowa powierzchnia i rant zabezpieczający zapewniają stabilny transport naczyń i potraw.

Średnica 355 mm

Kształt Okrągły

Materiał Włókno szklane

Kolor Czarny

Charakterystyka tacy kelnerskiej

Konstrukcja z włókna szklanego

Wielowarstwowe włókno szklane zapewnia sztywność konstrukcji i odporność na mechaniczne uszkodzenia podczas intensywnej eksploatacji w warunkach gastronomicznych. Materiał nie ugina się pod ciężarem załadowanych naczyń.

Antypoślizgowa powierzchnia robocza

Specjalna tekstura powierzchni zwiększa tarcie między tacą a dnem naczyń, szklanek i talerzy. Rozwiązanie minimalizuje ryzyko przesuwania się przedmiotów podczas przenoszenia i ogranicza prawdopodobieństwo stłuczek.

Rant zabezpieczający

Uniesiony brzeg tacy o wysokości kilku milimetrów tworzy barierę mechaniczną zapobiegającą wypadnięciu przedmiotów. Rant jest szczególnie funkcjonalny przy transporcie płynów i drobnych elementów serwisu.

Wodoodporność i łatwość czyszczenia

Nieprzepuszczalna powierzchnia umożliwia szybkie usuwanie zabrudzeń wilgotną ściereczką. Taca toleruje kontakt z wodą i standardowymi środkami czyszczącymi stosowanymi w gastronomii, co usprawnia proces utrzymania higieny.

Specyfikacja techniczna

| | |
|----------------------|-------------------------------|
| Model | YG-02079 |
| Producent | YATO |
| Średnica | 355 mm (35,5 cm) |
| Kształt | Okrągły |
| Materiał | Wielowarstwowe włókno szklane |
| Kolor | Czarny |
| Powierzchnia | Antypoślizgowa |
| Rant zabezpieczający | Tak |
| Wodoodporność | Tak |
| Mycie w zmywarce | Niezalecane |

Zastosowanie w gastronomii

- Serwis kelnerski w restauracjach
- Obsługa gości w hotelach i pensjonatach
- Praca w barach i pubach
- Catering i organizacja przyjęć
- Kantyny i stołówki zakładowe
- Kawiarnie i cukiernie
- Fast foody i punkty gastronomiczne
- Eventy i obsługa bankietowa

Użytkowanie i konserwacja

Taca wymaga regularnego czyszczenia po każdym użyciu. Do mycia należy stosować wilgotną ściereczkę lub gąbkę z dodatkiem środków czyszczących dopuszczonych w gastronomii. Po umyciu tacę wyciera się do sucha.

Zalecenia dotyczące mycia

Nie należy myć tacy w zmywarkach automatycznych. Wysokie temperatury i agresywne detergenty stosowane w zmywarkach mogą uszkodzić strukturę powierzchni antypoślizgowej i skrócić żywotność produktu. Mycie ręczne gwarantuje zachowanie właściwości użytkowych przez dłuższy czas.

Taca może być używana do transportu gorących naczyń, jednak bezpośredni kontakt z bardzo wysokimi temperaturami (powyżej 80°C) przez dłuższy czas może wpłynąć na trwałość materiału. W przypadku przenoszenia gorących potraw zaleca się stosowanie dodatkowych podkładek termicznych.

Przechowywanie tac powinno odbywać się w pozycji poziomej lub pionowej w suchym pomieszczeniu. Układanie tac jedna na drugiej jest dopuszczalne, jednak nie należy obciążać stosu dodatkowymi przedmiotami, aby uniknąć deformacji.

...