

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

### 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.

...