

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/taca-kelnerska-antypoślizgowa-owalna-590x490mm-yg-02084-yato-p-8251.html>

TACA KELNERSKA ANTYPOŚLIZGOWA OWALNA 590x490MM YG-02084 YATO

| | |
|----------------------|--|
| Cena brutto | 44,49 zł |
| Cena netto | 36,17 zł |
| Dostępność | Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni |
| Czas wysyłki | 3 dni |
| Numer katalogowy | YG-02084 |
| Kod producenta | YG-02084 |
| Kod EAN | 5906083004254 |
| Producent | YATO |
| Jednostka | SZT |
| Wymiary (DxSxW) [cm] | 59x49 |

Opis produktu

Taca kelnerska antypoślizgowa owalna 590x490 mm YATO YG-02084

Profesjonalna taca kelnerska o owalnym kształcie, wykonana z wielowarstwowego włókna szklanego. Powierzchnia antypoślizgowa i rant zabezpieczający zapewniają stabilne przenoszenie naczyń i produktów spożywczych w obiektach gastronomicznych.

Wymiary 590 x 490 mm

Kształt **Owalny**

Materiał **Włókno szklane**

Model **YG-02084**

Charakterystyka tacy kelnerskiej YATO

Konstrukcja z włókna szklanego

Wielowarstwowo włókno szklane zapewnia wysoką sztywność konstrukcji przy zachowaniu relatywnie niewielkiej wagi. Materiał charakteryzuje się odpornością na deformacje mechaniczne i nie ugina się pod ciężarem zastawy stołowej, co ma znaczenie przy

przenoszeniu wielu naczyń jednocześnie.

Antypoślizgowa powierzchnia robocza

Specjalna tekstura powierzchni zwiększa tarcie między tacą a dnem naczyń, szklanek czy talerzy. Rozwiązanie to minimalizuje ryzyko przesuwania się przedmiotów podczas transportu, zwłaszcza przy dynamicznych ruchach lub zmianie kierunku marszu.

Rant zabezpieczający obwód

Podniesiona krawędź wokół tacy stanowi barierę mechaniczną przeciw wypadnięciu przedmiotów. Rant ma szczególne znaczenie przy noszeniu płynów – ogranicza ryzyko rozlania w przypadku nierównego ustawienia tacy lub nagłego ruchu.

Kształt owalny o wymiarach 590x490 mm

Owalna forma zapewnia większą powierzchnię użytkową niż okrągła przy podobnej długości. Wymiar 590 mm pozwala pomieścić kilka talerzy średniej wielkości lub zestaw szklanek, zachowując ergonomię noszenia – taca nie wykracza nadmiernie poza sylwetkę kelnera.

Specyfikacja techniczna

| | |
|----------------------|-------------------------------|
| Model | YG-02084 |
| Producent | YATO |
| Wymiary | 590 x 490 mm |
| Kształt | Owalny |
| Materiał | Wielowarstwowe włókno szklane |
| Kolor | Czarny |
| Powierzchnia | Antypoślizgowa |
| Rant zabezpieczający | Tak |
| Wodoodporność | Tak |

Zastosowanie w gastronomii

- Restauracje – serwis dań głównych, przystawek i deserów
- Hotele – obsługa room service i śniadań kontynentalnych
- Bary i puby – przenoszenie szklanek, butelek i przekąsek
- Kawiarnie – transport zestawów kawowych i ciast

-
- Catering – obsługa eventów i przyjęć okolicznościowych
 - Stołówki i kantyny – wydawanie posiłków w systemie self-service
 - Bufety hotelowe – uzupełnianie stanowisk z jedzeniem
 - Kluby i dyskoteki – serwis napojów w szklanych naczyniach

Konserwacja i utrzymanie czystości

Taca kelnerska YATO wymaga regularnego czyszczenia po każdym użyciu. Włókno szklane jest wodoodporne, co umożliwia mycie pod bieżącą wodą z dodatkiem standardowych detergentów stosowanych w gastronomii. Powierzchnię należy wycierać miękką ściereczką lub gąbką, unikając materiałów ściernych, które mogą uszkodzić warstwę antypoślizgową.

Uwaga dotycząca zmywarek

Producent nie zaleca mycia tacy w zmywarkach przemysłowych. Wysokie temperatury i agresywne środki czyszczące stosowane w zmywarkach mogą prowadzić do degradacji powierzchni antypoślizgowej oraz osłabienia właściwości mechanicznych materiału. Mycie ręczne zapewnia dłuższą żywotność produktu.

Po umyciu tacę należy dokładnie osuszyć przed kolejnym użyciem. Przechowywanie w pozycji pionowej lub lekko nachylonej zapobiega gromadzeniu się wilgoci na powierzchni. Regularna kontrola stanu rantu i powierzchni roboczej pozwala na wczesne wykrycie uszkodzeń mechanicznych.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska kelnerskiego warto rozważyć tace w innych rozmiarach oraz kształtach – okrągłe do serwisu napojów, prostokątne do dań obiadowych. Uzupełnieniem mogą być podstawki antypoślizgowe, ściereczki kelnerskie oraz organizery do przechowywania tac.