

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/taca-kelnerska-antypoślizgowa-owalna-600x735mm-yg-02087-yato-p-8247.html>

TACA KELNERSKA ANTYPOŚLIZGOWA OWALNA 600x735MM YG-02087 YATO

Cena brutto	60,67 zł
Cena netto	49,33 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-02087
Kod producenta	YG-02087
Kod EAN	5906083004261
Producent	YATO
Wymiary (DxSxW) [cm]	60x73,5
Jednostka	SZT

Opis produktu

Taca kelnerska antypoślizgowa owalna 600x735 mm YATO YG-02087

Profesjonalna taca kelnerska o owalnym kształcie, wykonana z wielowarstwowego włókna szklanego. Antypoślizgowa powierzchnia i rant zabezpieczający zapewniają stabilność transportowanych produktów w restauracjach, hotelach i barach.

Wymiary 600 x 735 mm

Kształt Owalny

Materiał Włókno szklane

Model YG-02087

Charakterystyka tacy kelnerskiej

Konstrukcja z włókna szklanego

Wielowarstwowa struktura materiału zapewnia sztywność konstrukcji i odporność na odkształcenia pod obciążeniem. Taca zachowuje płaskość nawet przy pełnym załadunku, co eliminuje ryzyko przewrócenia się naczyń podczas transportu.

Powierzchnia antypoślizgowa

Specjalna tekstura powierzchni zwiększa tarcie między tacą a dnem naczyń, szklanek i talerzy. Rozwiązanie to zapobiega przesuwaniu się produktów podczas przenoszenia, szczególnie przy gwałtownych ruchach lub zatrzymaniach.

Rant zabezpieczający

Uniesiona krawędź tacy tworzy barierę mechaniczną, która chroni przed wypadnięciem przedmiotów z powierzchni roboczej. Szczególnie istotne przy transportowaniu płynów i dań na płaskich talerzach.

Odporność na wilgoć

Wodoodporny materiał umożliwia mycie tacy standardowymi środkami czystości stosowanymi w gastronomii. Powierzchnia nie chłonie płynów, co ułatwia utrzymanie higieny i zapobiega rozwojowi bakterii.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02087
Producent	YATO
Wymiary	600 x 735 mm
Kształt	Owalny
Materiał	Wielowarstwowe włókno szklane
Kolor	Czarny
Typ powierzchni	Antypoślizgowa
Rant zabezpieczający	Tak
Odporność na wodę	Tak

Zastosowanie w gastronomii

- Serwis w restauracjach – transport dań głównych, przystawek i deserów
- Obsługa hotelowa – room service, śniadania do pokoi
- Bary i puby – przenoszenie napojów, szklanek i kufli
- Catering eventowy – obsługa przyjęć, bankietów i konferencji
- Kawiarnie – serwowanie kawy, herbaty i ciast
- Fast food – transport zestawów obiadowych
- Stołówki pracownicze – wydawanie posiłków
- Bufety – organizacja stanowisk samoobsługowych

Użytkowanie i konserwacja

Czyszczenie tacy kelnerskiej

Tacę należy myć ręcznie przy użyciu standardowych detergentów gastronomicznych. Mimo wodoodporności materiału, nie zaleca się mycia w zmywarkach – agresywne środki czyszczące i wysokie temperatury mogą uszkodzić antypoślizgową powierzchnię i skrócić żywotność produktu. Po umyciu tacę należy wytrzeć do sucha.

Zalety owalnego kształtu

Owalna forma tacy zapewnia większą powierzchnię użytkową w porównaniu do okrągłych modeli o podobnej szerokości. Kształt ten ułatwia balansowanie tacy na jednej dłoni i pozwala na ergonomiczne ułożenie naczyń podczas serwisu. Wymiary 600x735 mm standaryzują pojemność odpowiednią dla obsługi 4-6 osób.