

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/taca-kelnerska-antypoślizgowa-prostokatna-410x330mm-pp-yg-02105-yato-p-8256.html>



TACA KELNERSKA ANTYPOŚLIZGOWA PROSTOKĄTNA 410x330MM PP YG-02105 YATO

Cena brutto	7,89 zł
Cena netto	6,41 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-02105
Kod producenta	YG-02105
Kod EAN	5906083004278
Producent	YATO
Wymiary (DxSxW) [cm]	41x33
Jednostka	SZT

Opis produktu

Taca kelnerska antypoślizgowa prostokątna 410x330 mm YATO YG-02105

Prostokątna taca kelnerska z polipropylenu z antypoślizgową powierzchnią i rantem zabezpieczającym. Przeznaczona do profesjonalnego serwisu w gastronomii.

Wymiary 410 x 330 mm

Materiał Polipropylen (PP)

Kształt Prostokątny

Model YG-02105

Charakterystyka tacy kelnerskiej

Antypoślizgowa powierzchnia

Specjalna struktura powierzchni zapobiega przesuwaniu się naczyń, szklanek i talerzy podczas przenoszenia. Redukuje ryzyko wypadnięcia produktów, zwiększając bezpieczeństwo obsługi w ruchu.

Rant zabezpieczający

Obrzeże tacy tworzy barierę mechaniczną, która dodatkowo chroni przed wypadnięciem serwowanych produktów. Szczególnie przydatne podczas przechodzenia przez zatłoczone przestrzenie.

Konstrukcja z polipropylenu

Polipropylen (PP) zapewnia sztywność konstrukcji przy jednoczesnej lekkości. Materiał odporny na pęknięcia, odkształcenia i codzienne obciążenia mechaniczne typowe dla intensywnej pracy kelnerskiej.

Prostota utrzymania czystości

Powierzchnia odporna na wilgoć i plamy. Można czyścić standardowymi środkami stosowanymi w gastronomii. Mycie ręczne zapewnia długotrwałe zachowanie właściwości antypoślizgowych.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02105
Producent	YATO
Wymiary	410 x 330 mm
Kształt	Prostokątny
Materiał	Polipropylen (PP)
Powierzchnia	Antypoślizgowa
Rant	Tak
Kolor	Ciemne drewno
Odporność na wilgoć	Tak

Zastosowanie

- Restauracje i bary – serwis dań i napojów
- Stołówki zakładowe i szkolne – obsługa dużej liczby gości
- Hotele – room service i obsługa śniadań
- Catering – transport potraw podczas eventów
- Kawiarnie – przenoszenie zestawów kawowych
- Puby i kluby – serwis napojów w zatłoczonych przestrzeniach
- Placówki żywienia zbiorowego – kantyny, bufety
- Fast foody – wydawanie zamówień

Użytkowanie i konserwacja

Mycie i czyszczenie

Tacę należy myć ręcznie w ciepłej wodzie ze standardowymi środkami czystości stosowanymi w gastronomii. Nie zaleca się mycia w zmywarkach – agresywne detergenty i wysoka temperatura mogą uszkodzić strukturę antypoślizgowej powierzchni, zmniejszając jej skuteczność.

Trwałość materiału

Polipropylen zachowuje właściwości mechaniczne przy codziennym użytkowaniu. Materiał odporny na uderzenia i upadki z typowych wysokości roboczych. Nie ulega deformacji pod wpływem standardowych obciążeń gastronomicznych.

Kontrola stanu technicznego

Regularnie sprawdzaj stan rantu i powierzchni antypoślizgowej. Uszkodzenia mechaniczne mogą zmniejszyć funkcjonalność zabezpieczeń. Wymień tacę w przypadku widocznych pęknięć lub utraty właściwości antypoślizgowych.
