

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/taca-kelnerska-antyposlizgowa-prostokatna-460x355-yg-02075-yato-p-8255.html>

TACA KELNERSKA ANTYPOŚLIZGOWA PROSTOKĄTNA 460x355 YG-02075 YATO

Cena brutto	19,32 zł
Cena netto	15,71 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02075
Kod producenta	YG-02075
Kod EAN	5906083004193
Producent	YATO
Wymiary (DxSxW) [cm]	46x35,5
Jednostka	SZT

Opis produktu

Taca kelnerska antypoślizgowa prostokątna 460x355 mm YATO YG-02075

Profesjonalna taca kelnerska z wielowarstwowego włókna szklanego, przeznaczona do pracy w gastronomii. Powierzchnia antypoślizgowa i rant zabezpieczający zapewniają stabilność transportowanych produktów podczas serwisu.

Wymiary 460 x 355 mm

Materiał Włókno szklane

Kształt Prostokątny

Model YG-02075

Charakterystyka tacy kelnerskiej YATO

Konstrukcja z włókna szklanego

Wielowarstwowa struktura zapewnia sztywność konstrukcji i wytrzymałość mechaniczną. Materiał nie ugina się pod ciężarem naczyń i nie odkształca podczas intensywnej eksploatacji w warunkach gastronomicznych.

Powierzchnia antypoślizgowa

Specjalna tekstura powierzchni roboczej ogranicza przesuwanie się naczyń, szklanek i talerzy podczas transportu. Zmniejsza ryzyko wypadków i rozlania płynów podczas poruszania się między stolikami.

Rant zabezpieczający

Podwyższona krawędź wokół obwodu tacy zapobiega wypadnięciu przedmiotów przy nagłych ruchach lub nierównościach podłoża. Zwiększa bezpieczeństwo serwisu w zatłoczonych pomieszczeniach.

Łatwość utrzymania czystości

Nieprzepuszczalna powierzchnia umożliwia szybkie czyszczenie standardowymi środkami stosowanymi w gastronomii. Materiał nie wchłania wilgoci ani zapachów, co ułatwia utrzymanie higieny.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02075
Marka	YATO
Wymiary	460 x 355 mm
Kształt	Prostokątny
Materiał	Wielowarstwowe włókno szklane
Kolor	Czarny
Typ powierzchni	Antypoślizgowa
Rant zabezpieczający	Tak
Odporność na wodę	Tak

Zastosowanie tacy kelnerskiej

- Serwis dań i napojów w restauracjach
- Praca kelnerska w hotelach i pensjonatach
- Obsługa gości w barach i pubach
- Catering i obsługa eventów
- Bufety i punkty gastronomiczne
- Kawiarnie i cukiernie
- Kantyny zakładowe i stołówki
- Transport naczyń w kuchni

Użytkowanie i konserwacja

Czyszczenie tacy

Tacę należy myć ręcznie przy użyciu standardowych środków czystości stosowanych w gastronomii. Mimo wodoodporności materiału, nie zaleca się mycia w zmywarkach przemysłowych – agresywne detergenty i wysoka temperatura mogą uszkodzić strukturę powierzchni antypoślizgowej i skrócić żywotność produktu.

Przechowywanie

Tace należy przechowywać w pozycji poziomej lub pionowej, unikając nakładania ciężkich przedmiotów, które mogłyby spowodować deformację. Po umyciu należy osuszyć powierzchnię, aby zapobiec powstawaniu zacieków wapiennych.

Taca kelnerska YATO YG-02075 stanowi podstawowe wyposażenie stanowisk pracy w gastronomii. Wymiary 460x355 mm pozwalają na transport zestawów obiadowych, napojów w szklankach oraz naczyń deserowych. Prostokątny kształt ułatwia balansowanie i umożliwia optymalne wykorzystanie powierzchni roboczej.