

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/taca-kelnerska-antypoślizgowa-prostokatna-515x380-yg-02076-yato-p-8260.html>

TACA KELNERSKA ANTYPOŚLIZGOWA PROSTOKĄTNA 515x380 YG-02076 YATO

Cena brutto	25,62 zł
Cena netto	20,83 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-02076
Kod producenta	YG-02076
Kod EAN	5906083004209
Producent	YATO
Wymiary (DxSxW) [cm]	51,5x38
Jednostka	SZT

Opis produktu

Taca kelnerska antypoślizgowa prostokątna 515x380 mm YATO YG-02076

Profesjonalna taca kelnerska wykonana z wielowarstwowego włókna szklanego. Antypoślizgowa powierzchnia i rant zabezpieczający zapewniają stabilny transport naczyń i potraw w lokalach gastronomicznych.

Wymiary 515 x 380 mm

Materiał Włókno szklane

Kształt Prostokątny

Powierzchnia Antypoślizgowa

Charakterystyka tacy kelnerskiej

Konstrukcja z włókna szklanego

Wielowarstwowa struktura zapewnia sztywność przy jednoczesnej odporności na uderzenia i obciążenia. Materiał nie odkształca się pod wpływem ciężaru naczyń, co ma znaczenie przy przenoszeniu wielu przedmiotów jednocześnie.

Antypoślizgowa powierzchnia robocza

Specjalna tekstura zapobiega przemieszczaniu się naczyń, szklanek i talerzy podczas transportu. Rozwiązanie minimalizuje ryzyko wypadków i stłuczeń w trakcie obsługi gości.

Rant zabezpieczający

Uniesione krawędzie tworzą barierę mechaniczną, która chroni przed wypadnięciem przedmiotów z tacy. Szczególnie przydatne przy przenoszeniu płynów i naczyń wypełnionych po brzegi.

Wodoodporność i łatwość czyszczenia

Powierzchnia nie wchłania wilgoci i płynów, co ułatwia utrzymanie higieny. Tacę można czyścić standardowymi środkami stosowanymi w gastronomii bez ryzyka uszkodzenia materiału.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02076
Producent	YATO
Wymiary	515 x 380 mm
Kształt	Prostokątny
Materiał	Wielowarstwowe włókno szklane
Kolor	Czarny
Powierzchnia	Antypoślizgowa z rantem
Wodoodporność	Tak

Zastosowanie w gastronomii

- Restauracje i lokale gastronomiczne
- Hotele i obiekty noclegowe
- Bary i puby
- Kawiarnie i cukiernie
- Catering i obsługa eventów
- Stołówki i kantyny zakładowe
- Fast foody i lokale szybkiej obsługi
- Kluby i dyskoteki

Użytkowanie i konserwacja

Czyszczenie i mycie

Tacę należy myć ręcznie przy użyciu standardowych środków czyszczących stosowanych w gastronomii. Mimo wodoodporności materiału, nie zaleca się mycia w zmywarkach — agresywne detergenty i wysoka temperatura mogą uszkodzić antypoślizgową powierzchnię i skrócić żywotność produktu.

Przechowywanie

Tace należy przechowywać w pozycji poziomej lub pionowej w suchym miejscu. Unikać długotrwałego narażenia na bezpośrednie działanie promieni słonecznych, które mogą wpłynąć na właściwości materiału.

Eksploatacja

Prostokątny kształt o wymiarach 515x380 mm pozwala na transport standardowych naczyń gastronomicznych. Przed pierwszym użyciem warto przetrzeć tacę wilgotną ściereczką. Regularnie sprawdzać stan powierzchni antypoślizgowej — zużyta tekstura traci swoje właściwości zabezpieczające.