

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/wiadro-ze-stali-nierdzewnej-16l-yg-00651-yato-p-24106.html>

## WIADRO ZE STALI NIERDZEWNEJ 16L YG-00651 YATO

Cena brutto	<b>76,06 zł</b>
Cena netto	<b>61,84 zł</b>
Dostępność	<b>Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin</b>
Numer katalogowy	<b>YG-00651</b>
Kod producenta	<b>YG-00651</b>
Kod EAN	<b>5906083052453</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Wiadro ze stali nierdzewnej 16L YG-00651 YATO

Profesjonalne wiadro gastronomiczne wykonane ze stali nierdzewnej o pojemności 18 litrów. Produkt przeznaczony do przenoszenia płynów, półproduktów spożywczych oraz dozowania składników podczas przygotowywania posiłków w kuchniach przemysłowych i zakładach gastronomicznych.

Pojemność 16 litrów

Materiał Stal nierdzewna

Średnica 250-300 mm

Grubość ścianki 0,7 mm

### Charakterystyka wiadra ze stali nierdzewnej

#### Konstrukcja ze stali nierdzewnej

Materiał odporny na korozję, kwasy i zasady występujące w produktach spożywczych. Stal nierdzewna nie wchodzi w reakcje chemiczne z żywnością, co zapewnia bezpieczeństwo sanitarne zgodne z normami HACCP. Powierzchnia gładka, nieprzepuszczalna dla bakterii.

#### Podziałka wewnętrzna

Wytłoczona skala objętości umożliwia precyzyjne odmierzenie płynów i składników bez konieczności używania dodatkowych narzędzi pomiarowych. Funkcja szczególnie przydatna przy przygotowywaniu receptur wymagających zachowania określonych proporcji.

### Wzmocniona podstawa

Konstrukcja dna zapobiega deformacji przy pełnym obciążeniu. Stabilna podstawa redukuje ryzyko przewrócenia się wiadra podczas transportu lub przechowywania na nierównych powierzchniach roboczych.

### Uchwyt z pierścieniem

Metalowy uchwyt o ergonomicznym kształcie rozkłada ciężar równomiernie, co zmniejsza obciążenie dłoni podczas przenoszenia napełnionego wiadra. Konstrukcja pierścieniowa zwiększa wytrzymałość punktu mocowania.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-00651
Producent	YATO
Kod EAN	5906083052453
Pojemność	16 litrów
Materiał	Stal nierdzewna
Grubość ścianki	0,7 mm
Średnica (dno/góra)	250/300 mm
Wysokość	300 mm
Wyposażenie dodatkowe	Podziałka wewnętrzna, uchwyt

## Zastosowanie w gastronomii i przemyśle

- Przenoszenie płynów spożywczych (zupy, sosy, mleko, oleje)
- Transport półproduktów w kuchniach przemysłowych
- Dozowanie składników podczas gotowania w dużych ilościach
- Przechowywanie składników w chłodniach i magazynach
- Mycie i dezynfekcja warzyw i owoców
- Zbieranie odpadów organicznych w strefach przygotowania żywności
- Przygotowanie marynaty i solenia produktów
- Transport lodu w barach i punktach gastronomicznych

## Konserwacja i utrzymanie czystości

### Zasady mycia i przechowywania

---

Stal nierdzewna wymaga regularnego mycia detergentem i opłukiwania czystą wodą. Produkt można myć w zmywarkach przemysłowych w temperaturze do 85°C. Po umyciu należy dokładnie osuszyć, aby uniknąć powstawania osadów wapiennych. Nie używać ściernych gąbek ani środków zawierających chlor, które mogą uszkodzić warstwę pasywną stali. Przechowywać w suchym miejscu, unikać kontaktu z materiałami zawierającymi żelazo zwykłe.

#### Produkty uzupełniające

Do kompleksowego wyposażenia kuchni gastronomicznej warto rozważyć pojemniki GN ze stali nierdzewnej, miski kuchenne w różnych pojemnościach, łyżki cedzakowe i chochle gastronomiczne oraz wózki transportowe do przenoszenia większych ilości produktów.

...