

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	76,06 zł
Cena netto	61,84 zł
Dostępność	Dostępny od ręki
Czas wysyłki	natychmiast
Numer katalogowy	YG-00651
Kod producenta	YG-00651
Kod EAN	5906083052453
Producent	YATO

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.

...