

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/wiadro-ze-stali-nierdzewnej-30l-yg-00652-yato-p-24107.html>

WIADRO ZE STALI NIERDZEWNEJ 30L YG-00652 YATO

Cena brutto	99,86 zł
Cena netto	81,19 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-00652
Kod producenta	YG-00652
Kod EAN	5906083052460
Producent	YATO

Opis produktu

Wiadro ze stali nierdzewnej 30L YG-00652 YATO

Profesjonalne wiadro gastronomiczne o pojemności 30 litrów, wykonane z wytrzymałej stali nierdzewnej. Przeznaczone do przenoszenia płynów, półproduktów oraz dozowania składników w kuchniach przemysłowych, zakładach przetwórstwa spożywczego i obiektach gastronomicznych.

Pojemność 30 litrów

Materiał Stal nierdzewna

Grubość ścianki 0,7 mm

Średnica 300/350 mm

Charakterystyka wiadra ze stali nierdzewnej

Stal nierdzewna w zastosowaniach spożywczych

Materiał odporny na korozję, kwasy i detergenty stosowane w gastronomii. Powierzchnia niereagująca z produktami spożywczymi, co zapewnia zgodność z normami HACCP. Stal nierdzewna nie wchłania zapachów i nie zmienia smaku przechowywanych substancji.

Grubość ścianki 0,7 mm

Parametr określający wytrzymałość mechaniczną wiadra. Ścianka o grubości 0,7 mm zapewnia sztywność konstrukcji przy zachowaniu umiarkowanej wagi pustego naczynia, co ułatwia przenoszenie pełnego wiadra bez ryzyka deformacji.

Pojemność 30 litrów

Wielkość standardowa w gastronomii przemysłowej, odpowiednia do pracy z dużymi partiami składników. Pozwala na jednorazowy transport znacznej ilości płynów lub produktów sypkich bez konieczności wielokrotnego uzupełniania.

Wzmocniona podstawa i uchwyt

Konstrukcja z solidnym dnem zapobiega wybrzuszeniu pod wpływem ciężaru zawartości. Metalowy uchwyt z pierścieniem umożliwia bezpieczny chwyt i równomierne rozłożenie obciążenia podczas przenoszenia.

Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-00652
Kod EAN	5906083052460
Producent	Yato
Materiał wykonania	Stal nierdzewna
Pojemność nominalna	30 litrów
Grubość ścianki	0,7 mm
Średnica górna / dolna	350 / 300 mm
Wysokość całkowita	350 mm
Podziałka objętości	Brak

Zastosowanie wiadra gastronomicznego 30L

- Przenoszenie bulionu, wywaru i innych płynów kulinarnych w kuchniach przemysłowych
- Transport warzyw po obróbce wstępnej, owoców lub składników sypkich
- Dozowanie składników podczas przygotowywania dużych partii potraw
- Przechowywanie tymczasowe produktów w trakcie procesu produkcyjnego
- Zanurzanie naczyń lub narzędzi w roztworach myjących i dezynfekcyjnych
- Zbieranie odpadów organicznych w obszarach przygotowania żywności
- Transport wody do celów technologicznych lub czyszczących
- Zastosowania w przemyśle spożywczym wymagającym materiałów odpornych na korozję

Użytkowanie i konserwacja

Mycie i dezynfekcja

Stal nierdzewna wytrzymuje kontakt z detergentami alkalicznymi i kwasowymi stosowanymi w gastronomii. Powierzchnię można myć ręcznie lub w zmywarkach przemysłowych. Po myciu zaleca się osuszenie w celu uniknięcia osadów z twardej wody.

Kontrola stanu technicznego

Regularnie sprawdzać stan uchwyty i punktów mocowania, szczególnie przy intensywnym użytkowaniu. Uszkodzenia spawów lub pęknięcia ścianki mogą prowadzić do nieszczelności. Unikać uderzeń o twarde powierzchnie, które mogą spowodować trwałe deformacje.

Brak podziałki - praktyczne znaczenie

Wiadro nie posiada znakowania objętości. Jeśli wymagane jest precyzyjne dozowanie, należy stosować dodatkowe narzędzia pomiarowe lub kalibrować pojemność przed użyciem w procesie produkcyjnym.

Produkty powiązane

W ofercie dostępne są wiadra ze stali nierdzewnej w innych pojemnościach (10L, 15L, 20L) oraz wiadra z podziałką objętości dla zastosowań wymagających precyzyjnego pomiaru. Do transportu większych ilości płynów można rozważyć pojemniki mobilne na kółkach lub zbiorniki z kranem spustowym.