

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/widelec-do-salatek-300mm-yg-02778-yato-p-15454.html>

WIDELEC DO SAŁATEK 300MM YG-02778 YATO

Cena brutto	14,57 zł
Cena netto	11,85 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02778
Kod producenta	YG-02778
Kod EAN	5906083012341
Producent	YATO

Opis produktu

Widelec do sałatek 300 mm YATO YG-02778

Profesjonalny widelec serwisowy o długości 300 mm wykonany ze stali nierdzewnej 18/8. Narzędzie dedykowane do gastronomii – restauracji, hoteli, cateringu oraz bufetów.

Długość całkowita 300 mm

Grubość profilu 2,5 mm

Materiał Stal 18/8

Możliwość mycia Zmywarka

Charakterystyka widelca serwisowego

Stal nierdzewna 18/8

Oznaczenie 18/8 określa skład stopu: 18% chromu i 8% niklu. Taki skład zapewnia odporność na korozję, przebarwienia i działanie kwasów spożywczych. Materiał zachowuje estetyczny wygląd nawet przy intensywnym użytkowaniu w warunkach gastronomicznych.

Profil o grubości 2,5 mm

Grubość profilu 2,5 mm oznacza odpowiednią sztywność konstrukcji przy zachowaniu funkcjonalności. Widelec nie ugina się pod

ciężarem porcji sałatek czy potraw zimnych, co ułatwia precyzyjne serwowanie.

Długość robocza 300 mm

Wymiar 300 mm umożliwia sięganie do dna głębokich mis serwisowych i salaterek bez kontaktu dłoni z żywnością. Długość ta stanowi standard w wyposażeniu profesjonalnych kuchni i linii bufetowych.

Kompatybilność ze zmywarką

Konstrukcja ze stali nierdzewnej 18/8 pozwala na mycie w zmywarkach przemysłowych w temperaturach do 90°C. Chromowane wykończenie nie ulega matowieniu ani przebarwieniom w cyklach myjących.

Specyfikacja techniczna

Numer katalogowy	YG-02778
Producent	YATO
Typ produktu	Widelec serwisowy do sałatek
Długość całkowita	300 mm
Grubość profilu	2,5 mm
Materiał	Stal nierdzewna 18/8 (AISI 304)
Wykończenie powierzchni	Chromowane
Typ uchwyty	Metalowy, zintegrowany
Możliwość mycia w zmywarce	Tak
Zastosowanie	Gastronomia profesjonalna

Zastosowanie w gastronomii

- Serwowanie sałatek i surówek w restauracjach i hotelach
- Obsługa linii bufetowych i szwedzkich stołów
- Nakładanie potraw zimnych w cateringu
- Przygotowanie i prezentacja dań w kuchniach przemysłowych
- Serwis bankietowy i eventowy
- Wyposażenie barów sałatkowych i food courtów
- Użytek w stołówkach zakładowych i szkolnych
- Obsługa stanowisk gastronomicznych na targach i imprezach

Użytkowanie i konserwacja

Mycie i przechowywanie

Widelec można myć w zmywarkach gastronomicznych w cyklach standardowych (55-65°C) i intensywnych (do 90°C). Po umyciu należy osuszyć sztucze lub pozostawić do naturalnego wyschnięcia. Przechowywać w suchym miejscu, w pojemnikach lub zawieszony na hakach. Stal 18/8 nie wymaga dodatkowej konserwacji.

Odporność materiału

Stal nierdzewna 18/8 jest odporna na działanie octu, soku cytrynowego, oleju i większości kwasów spożywczych. Nie wchodzi w reakcje z żywnością, nie zmienia smaku potraw. Chromowane wykończenie zabezpiecza przed utlenianiem i ułatwia usuwanie zabrudzeń tłuszczowych.

Produkty powiązane

Do kompletu z widelcem serwisowym warto rozważyć: łyżkę do sałatek 300 mm, szczypce serwisowe, miski ze stali nierdzewnej, pojemniki GN do przechowywania oraz salaterki serwisowe.

...