

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/krajalnica-do-pomidorow-4-0mm-yg-03410-yato-p-8253.html>

## KRAJALNICA DO POMIDORÓW 4,0MM YG-03410 YATO

Cena brutto	<b>297,86 zł</b>
Cena netto	<b>242,16 zł</b>
Dostępność	<b>Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin</b>
Numer katalogowy	<b>YG-03410</b>
Kod producenta	<b>YG-03410</b>
Kod EAN	<b>5906083002717</b>
Producent	<b>YATO</b>
Jednostka	<b>SZT</b>
Grubość [mm]	<b>4</b>

### Opis produktu

#### Krajalnica do pomidorów YATO YG-03410 – profesjonalne urządzenie gastronomiczne

Profesjonalna krajalnica manualna do pomidorów z 13 ostrzami ze stali nierdzewnej 304, zapewniająca precyzyjne krojenie na plastry o grubości 4,0 mm. Konstrukcja z mechanizmem prowadnicy chroniona przed zabrudzeniem oraz system stabilizacji z przyssawkami.

Grubość cięcia **4,0 mm**

Liczba ostrzy **13 szt.**

Materiał ostrzy **Stal 304**

Korpus **Stal 201**

### Charakterystyka krajalnicy do pomidorów YATO

#### **13 ostrzy ze stali nierdzewnej 304**

Wykorzystanie stali 304 (stal austenityczna 18/10) oznacza zwiększoną odporność na korozję i kwasy organiczne występujące w pomidorach. Liczba ostrzy przekłada się na liczbę plasterków z jednego cięcia – jedno naciśnięcie uchwytu daje 12 równych plasterków o grubości 4 mm.

### Mechanizm prowadnicy pod blatem roboczym

Umieszczenie prowadnic pod powierzchnią roboczą chroni mechanizm przed kontaktem z sokiem pomidorowym i nasionami. Rozwiązanie to minimalizuje ryzyko zakleszczenia mechanizmu oraz skraca czas czyszczenia urządzenia po zakończeniu pracy.

### Korpus ze stali nierdzewnej 201

Stal 201 (stal austenityczna z obniżoną zawartością niklu) zapewnia konstrukcji odporność na korozję przy zachowaniu ekonomiczności produkcji. Gładka powierzchnia korpusu umożliwia szybkie usuwanie pozostałości żywności oraz spełnia wymogi sanitarne obowiązujące w gastronomii.

### System stabilizacji z przyssawkami

Cztery gumowe przyssawki zamontowane w nóżkach urządzenia tworzą podciśnienie między krajalnicą a blatem roboczym. Eliminuje to przesuwanie się urządzenia podczas nacisku na uchwyt, zwiększając bezpieczeństwo pracy i precyzję cięcia.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-03410
Producent	YATO
Typ urządzenia	Krajalnica manualna do pomidorów
Grubość cięcia	4,0 mm
Liczba ostrzy	13 sztuk
Materiał ostrzy	Stal nierdzewna 304 (18/10)
Materiał korpusu	Stal nierdzewna 201
System stabilizacji	4 nóżki z gumowymi przyssawkami
Typ obsługi	Rękojeść z dodatkowym uchwytem
Przeznaczenie	Zastosowanie profesjonalne – gastronomia

## Zastosowanie krajalnicy do pomidorów

- Restauracje – przygotowanie składników do sałatek, burgerów i kanapek
- Pizzerie – krojenie pomidorów na pizzę i do sosów
- Bary szybkiej obsługi – standaryzacja porcji w kanapkach
- Catering – masowe przygotowanie warzyw na imprezy
- Hotele – kuchnie hotelowe i bufety śniadaniowe
- Sklepy gastronomiczne – przygotowanie gotowych sałatek

- 
- Zakłady przetwórstwa warzywnego – wstępna obróbka surowca
  - Stołówki i kantyny – przygotowanie posiłków dla dużej liczby osób

### **Grubość cięcia 4,0 mm – zastosowanie praktyczne**

Grubość 4 mm stanowi standard w gastronomii do pomidorów w kanapkach i burgerach – plastry są wystarczająco grube, by nie rozpadały się podczas układania, jednocześnie nie dominują smakowo nad innymi składnikami. W przypadku sałatek zapewniają równomierny rozkład składników.

## **Użytkowanie i konserwacja**

---

Przed pierwszym użyciem należy przemyć wszystkie elementy mające kontakt z żywnością wodą z detergentem, a następnie spłukać czystą wodą. Po każdym użyciu konieczne jest usunięcie pozostałości warzyw z ostrzy i powierzchni roboczej.

Mechanizm prowadnicy, mimo umieszczenia pod blatem, wymaga okresowej kontroli – zaleca się sprawdzanie płynności ruchu co 2-3 dni intensywnej pracy. W przypadku zaobserwowania oporów należy oczyścić prowadnice wilgotną szmatką.

Ostrza ze stali 304 nie wymagają ostrzenia przez długi okres użytkowania – stal ta zachowuje ostrość przy regularnym czyszczeniu. Unikać należy mycia w zmywarkach z agresywnymi detergentami chlorowymi, które mogą powodować przebarwienia korpusu ze stali 201.

Gumowe przyssawki należy okresowo czyścić z tłuszczu i innych zanieczyszczeń – utrata przyczepności świadczy o konieczności czyszczenia lub wymiany elementów.

### **Produkty powiązane**

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska przygotowania warzyw warto rozważyć: deski do krojenia z polietylenu o różnych kolorach (segregacja produktów według norm HACCP), pojemniki GN do przechowywania pokrojonych warzyw, noże kuchenne ze stali nierdzewnej oraz szczotki do czyszczenia ostrzy krajalnicy.

...