

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/krajalnica-do-pomidorow-5-5mm-yg-03415-yato-p-8259.html>

KRAJALNICA DO POMIDORÓW 5,5MM YG-03415 YATO

Cena brutto	286,37 zł
Cena netto	232,82 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-03415
Kod producenta	YG-03415
Kod EAN	5906083002724
Producent	YATO
Grubość [mm]	5,5
Jednostka	SZT
Materiał	SS 304, SS201

Opis produktu

Krajalnica do pomidorów 5,5mm YG-03415 YATO

Profesjonalna krajalnica gastronomiczna z 10 ostrzami ze stali nierdzewnej, zaprojektowana do cięcia pomidorów na równe plastry o grubości 5,5 mm. Konstrukcja ze stali nierdzewnej z osłoniętym mechanizmem prowadnicy zapewnia łatwość czyszczenia i wysoką trwałość w intensywnej pracy.

Grubość cięcia 5,5 mm

Liczba ostrzy 10 szt.

Materiał ostrzy Stal nierdzewna 304

Zastosowanie Gastronomia

Charakterystyka techniczna krajalnicy

10 ostrzy ze stali nierdzewnej 304

Stal austenityczna 304 charakteryzuje się wysoką odpornością na korozję i nie reaguje z kwasami zawartymi w pomidorach. Dziesięć równoległych ostrzy pozwala na jednoczesne przecięcie całego pomidora, co znacząco przyspiesza proces krojenia w porównaniu z

ręcznym krojeniem nożem.

Oślonięty mechanizm prowadnicy

Prowadnica zamontowana pod blatem roboczym pozostaje chroniona przed kontaktem z sokiem pomidorowym i drobnymi resztkami. Rozwiązanie to eliminuje konieczność czasochłonnego czyszczenia trudnodostępnych elementów ruchomych, co ma kluczowe znaczenie dla utrzymania standardów sanitarnych w gastronomii.

Korpus ze stali nierdzewnej 201

Stal 201 zapewnia dobrą odporność na korozję przy niższym koszcie niż stal 304. Gładka powierzchnia nie wchłania zapachów i barwników, a mycie przebiega sprawnie wodą z detergentem. Materiał spełnia wymagania sanitarne dla sprzętu gastronomicznego.

Stabilizacja przyssawkami

Cztery gumowe przyssawki w podstawie eliminują przesuwanie się urządzenia podczas dociskania pomidora do ostrzy. Stabilne ustawienie na blacie zwiększa bezpieczeństwo pracy i precyzję cięcia, szczególnie przy intensywnym użytkowaniu w godzinach szczytu.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-03415
Producent	YATO
Grubość plastra	5,5 mm
Liczba ostrzy	10
Materiał ostrzy	Stal nierdzewna 304
Materiał korpusu	Stal nierdzewna 201
System stabilizacji	4 gumowe przyssawki
Typ mechanizmu	Prowadnica podblat
Przeznaczenie	Profesjonalne gastronomiczne

Zastosowanie w gastronomii

- Przygotowanie sałatek warzywnych z równomiernie pokrojonymi pomidorami
- Krojenie pomidorów do burgerów i kanapek w barach szybkiej obsługi
- Przygotowanie warzyw do pizzy w pizzeriach

-
- Dekoracja potraw w restauracjach wymagająca jednolitych plastrów
 - Przygotowanie warzyw do dań obiadowych w stołówkach
 - Krojenie pomidorów do sałatek w cateringu
 - Przygotowanie zestawów warzywnych w sklepach gastronomicznych
 - Produkcja półproduktów w kuchniach centralnych

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do pracy

Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie elementy ciepłą wodą z detergentem i osuszyć. Sprawdzić mocowanie przyssawek i stabilność urządzenia na blacie roboczym. Upewnić się, że blat jest czysty i suchy – przyssawki nie przytrzymają urządzenia na mokrej lub tłustej powierzchni.

Czyszczenie po pracy

Po zakończeniu krojenia zdemontować ruchome elementy i umyć je oddzielnie. Korpus przetrzeć wilgotną ściereczką, zwracając uwagę na obszar wokół ostrzy. Osuszyć wszystkie części przed ponownym złożeniem. Osłonięta konstrukcja prowadnicy znacznie skraca czas czyszczenia w porównaniu z tradycyjnymi krajalnicami.

Konserwacja ostrzy

Ostrza ze stali 304 nie wymagają smarowania, ale należy regularnie kontrolować ich ostrość. Tępe ostrza miażdżą pomidory zamiast je kroić, co prowadzi do nierównych plastrów i utraty soku. W przypadku stępienia konieczna jest wymiana ostrzy lub profesjonalne ostrzenie.

Produkty powiązane

Do kompleksowego wyposażenia stanowiska przygotowania warzyw warto rozważyć: deski do krojenia z polietylenu w kolorach zgodnych z systemem HACCP, noże kuchenne ze stali nierdzewnej do obróbki warzyw, pojemniki GN do przechowywania pokrojonych produktów oraz maty antypoślizgowe pod sprzęt gastronomiczny.