

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/krajalnica-do-warzyw-i-owocow-12-elemen-yg-03421-yato-p-15459.html>

KRAJALNICA DO WARZYW I OWOCÓW 12 ELEMEN. YG-03421 YATO

Cena brutto	149,02 zł
Cena netto	121,15 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-03421
Kod producenta	YG-03421
Kod EAN	5906083010965
Producent	YATO

Opis produktu

Krajalnica do warzyw i owoców 12 elementów YATO YG-03421

Ręczna krajalnica profesjonalna przeznaczona do szybkiego krojenia pomidorów, miękkich warzyw i owoców na 12 równych części. Urządzenie z mechanizmem sprężynowym i ząbkowanymi ostrzami ze stali nierdzewnej zapewnia precyzyjne cięcie bez miażdżenia produktów.

Liczba części cięcia **12 elementów**

Max średnica produktu **80 mm**

Materiał ostrzy **Stal nierdzewna**

Wymiary urządzenia **Ø350 × 480 mm**

Charakterystyka krajalanicy do warzyw YATO

Ząbkowane ostrza ze stali nierdzewnej

Dwanaście ostrzy z ząbkowaną krawędzią wykonanych ze stali nierdzewnej (SS) przecina miękkie warzywa i owoce bez miażdżenia struktury. Ząbkowanie zapobiega ślizganiu się po gładkiej skórce pomidorów, zapewniając czyste cięcie przy minimalnym nacisku.

Podwójny mechanizm prowadnic sprężynowych

Dwie prowadnice wyposażone w sprężyny powrotne automatycznie podnoszą ramę z ostrzami po zakończeniu cięcia. Rozwiązanie to skraca czas pracy i zmniejsza zmęczenie operatora przy dużych ilościach produktów do pokrojenia.

Stabilna konstrukcja z antypoślizgowymi nóżkami

Trzy nóżki z nakładkami antypoślizgowymi utrzymują krajalnicę w miejscu podczas nacisku na dźwignię. Konstrukcja o średnicy podstawy 350 mm zapewnia równowagę nawet przy intensywnym użytkowaniu w warunkach profesjonalnych.

Zintegrowane miejsce na pojemnik

Przestrzeń pod mechanizmem cięcia umożliwia ustawienie miski lub pojemnika o średnicy do 280 mm i wysokości maksymalnie 140 mm. Pokrojone produkty trafiają bezpośrednio do naczynia, co przyspiesza proces przygotowania potraw.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-03421
Producent	YATO
Liczba części cięcia	12
Maksymalna średnica produktu	80 mm
Materiał ostrzy	Stal nierdzewna (SS)
Typ ostrzy	Ząbkowane
Liczba prowadnic	2 (ze sprężynowym mechanizmem powrotnym)
Liczba nóżek	3 z nakładkami antypoślizgowymi
Średnica urządzenia	350 mm
Wysokość urządzenia	480 mm
Maksymalna średnica pojemnika	280 mm
Maksymalna wysokość pojemnika	140 mm

Zastosowanie krajalnicy profesjonalnej

- Restauracje i bary serwujące sałatki, burgery i dania z surowymi warzywami
- Firmy cateringowe przygotowujące duże ilości produktów na eventy
- Zakłady gastronomiczne wymagające standaryzacji wielkości składników
- Kuchnie hotelowe i stołówkowe z dużym obiegami produktów świeżych
- Punkty fast food stosujące pokrojone pomidory w składzie dań
- Zakłady przetwórstwa warzywnego przygotowujące półprodukty

-
- Pizzerie krojące pomidory na pizzę i do sosów
 - Kuchnie domowe przy konserwacji i przetwórstwie sezonowych warzyw

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do pracy

Przed pierwszym użyciem należy przemyć ostrza ciepłą wodą z detergentem i osuszyć. Krajalnicę ustawia się na stabilnej, płaskiej powierzchni. Sprawdzenie działania mechanizmu sprężynowego przed rozpoczęciem pracy zapewnia płynną obsługę.

Zasady krojenia

Produkt umieszcza się centralnie pod ostrzami, sprawdzając czy jego średnica nie przekracza 80 mm. Równomierny, spokojny nacisk na dźwignię gwarantuje czyste cięcie. Po zwolnieniu dźwigni sprężyny automatycznie podnoszą ramę do pozycji wyjściowej.

Czyszczenie i konserwacja

Po zakończeniu pracy krajalnicę należy rozmontować zgodnie z instrukcją i przemyć wszystkie elementy mające kontakt z żywnością. Ostrza ze stali nierdzewnej wymagają dokładnego osuszenia dla zapobieżenia przebarwieniom. Okresowa kontrola ostrości ostrzy i sprawności sprężyn wydłuża żywotność urządzenia.

Produkty uzupełniające

Do pracy z krajalnicą przydatne są pojemniki GN 1/3 o wysokości do 140 mm, deski do krojenia ułatwiające przygotowanie produktów oraz zestawy noży kuchennych do wstępnego obierania i przycinania warzyw niestandardowych kształtów.