

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/krajalnica-do-warzyw-i-owocow-6-element-yg-03420-yato-p-15458.html>

KRAJALNICA DO WARZYW I OWOCÓW 6 ELEMENT. YG-03420 YATO

Cena brutto	138,52 zł
Cena netto	112,62 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-03420
Kod producenta	YG-03420
Kod EAN	5906083010958
Producent	YATO

Opis produktu

Krajalnica do warzyw i owoców 6-elementowa YATO YG-03420

Ręczna krajalnica gastronomiczna do krojenia pomidorów i miękkich warzyw na 6 równych części. Konstrukcja ze stali nierdzewnej z mechanizmem sprężynowym zapewnia precyzyjne cięcie bez miażdżenia produktów.

Liczba ostrzy 6 elementów

Średnica cięcia do 80 mm

Materiał ostrzy Stal nierdzewna

Wysokość urządzenia 480 mm

Charakterystyka krajalnic do warzyw

Ząbkowane ostrza ze stali nierdzewnej

Specjalny profil ząbkowany zapobiega ślizganiu się po powierzchni i miażdżeniu miękkich produktów. Ostrza ze stali nierdzewnej zachowują ostrość przy intensywnym użytkowaniu i nie rdzewieje w kontakcie z kwasami owocowymi.

Mechanizm sprężynowy z dwiema prowadnicami

System sprężynowego powrotu ramienia po każdym cięciu przyspiesza pracę i redukuje zmęczenie operatora. Dwie prowadnice stabilizują ruch ostrzy, zapewniając równomierne cięcie przez cały okres użytkowania.

Stabilna podstawa z antypoślizgowymi nóżkami

Trzy punkty podparcia z gumowymi nakładkami eliminują przesuwanie się urządzenia podczas pracy. Konstrukcja umożliwia ustawienie miski odbiorczej o średnicy do 280 mm bezpośrednio pod ostrzami.

Średnica cięcia do 80 mm

Wymiar odpowiada standardowym pomidorom, jajkom na twardo, cytrusom i większości warzyw stosowanych w gastronomii. Przekrój 80 mm pozwala kroić również większe odmiany pomidorów malinowych bez konieczności dzielenia.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-03420
Producent	YATO
Liczba ostrzy	6 elementów
Maksymalna średnica cięcia	80 mm
Materiał ostrzy	Stal nierdzewna (SS)
Średnica urządzenia	350 mm
Wysokość urządzenia	480 mm
Maksymalna średnica miski	280 mm
Maksymalna wysokość miski	140 mm
Typ mechanizmu	Ręczny ze sprężyną powrotną
Liczba prowadnic	2
Liczba nóżek	3 z nakładkami antypoślizgowymi

Zastosowanie krajalnic gastronomicznych

- Krojenie pomidorów na sałatki, burgery i kanapki w restauracjach
- Przygotowanie warzyw w firmach cateringowych i kuchniach zbiorowego żywienia
- Krojenie jajek na twardo na równe części w barach śniadaniowych
- Dzielenie cytryn, limonek i pomarańczy na ćwiartki w barach i kawiarniach
- Krojenie mozzarelli, serów miękkich i innych produktów delikatesowych
- Przygotowanie warzyw do potraw w pizzeriach i kebabowniach
- Krojenie owoców do deserów i przystawek w gastronomii

-
- Standardyzacja porcji w kuchniach przemysłowych

Użytkowanie i konserwacja

Przygotowanie do pracy

Przed pierwszym użyciem należy umyć ostrza ciepłą wodą z detergentem i wysuszyć. Urządzenie ustawić na stabilnej, poziomej powierzchni. Sprawdzić działanie mechanizmu sprężynowego — ramię powinno samoczynnie wracać do pozycji wyjściowej. Pod ostrzami można ustawić miskę o średnicy maksymalnie 280 mm i wysokości do 140 mm.

Czyszczenie i konserwacja

Po zakończeniu pracy ostrza wymyć ciepłą wodą, usuwając resztki produktów spożywczych. Nie myć w zmywarce — wysoka temperatura może uszkodzić mechanizm sprężynowy. Ostrza wytrzeć do sucha, aby zapobiec powstawaniu osadów wapiennych. Prowadnice okresowo smarować olejem spożywczym w przypadku zwiększonego oporu ruchu.

Bezpieczeństwo pracy

Ostrza ząbkowane są bardzo ostre — zachować ostrożność podczas czyszczenia. Nie przekraczać maksymalnej średnicy produktów 80 mm, aby uniknąć uszkodzenia mechanizmu. Sprawdzać stabilność urządzenia przed każdym użyciem. W przypadku osłabienia sprężyny zwrotnej wymienić element lub skontaktować się z serwisem.