

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/krajalnica-do-wedlin-220mm-yg-03110-yato-p-15669.html>

KRAJALNICA DO WĘDLIN 220MM YG-03110 YATO

Cena brutto	1 122,66 zł
Cena netto	912,73 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-03110
Kod producenta	YG-03110
Kod EAN	5906083005206
Producent	YATO

Opis produktu

Krajalnica do wędlin YATO YG-03110 220mm

Profesjonalna krajalnica elektryczna do wędlin i serów z tarczą 220mm, przeznaczona dla gastronomii, sklepów spożywczych i firm cateringowych. Aluminiowa konstrukcja z demontowalnym wózkiem zapewnia łatwość czyszczenia i utrzymania higieny.

Średnica tarczy 220 mm

Moc silnika 120 W

Grubość cięcia 0,2 - 12 mm

Maks. średnica produktu 150 mm

Charakterystyka techniczna krajalnicy do wędlin

Tarcza tnąca 220mm z regulacją grubości

Średnica tarczy 220mm umożliwia krojenie produktów o średnicy do 150mm. Płynna regulacja grubości cięcia w zakresie 0,2-12mm pozwala na precyzyjne dostosowanie do rodzaju produktu — od cienkich plastrków szynki po grubsze plastry serów twardych.

Demontowalny wózek tnący na łożyskach

Wózek roboczy można szybko zdemontować bez użycia narzędzi, co ułatwia dostęp do wszystkich elementów podczas czyszczenia. Prowadnice z łożyskami zapewniają płynny ruch przy minimalnym nakładzie siły, redukując zmęczenie operatora podczas długotrwałej pracy.

Silnik 120W z chłodzeniem powietrznym

Moc 120W wystarcza do cięcia standardowych produktów gastronomicznych przy zachowaniu niskiego poboru energii. Chłodzenie powietrzne zapobiega przegrzewaniu podczas wielogodzinnej pracy, wydłużając żywotność silnika i eliminując ryzyko przeciążenia.

Ukośne ustawienie mechanizmu tnącego

Tarcza i wózek ustawione pod kątem wykorzystują grawitację do dociskania produktu do ostrza. Rozwiązanie to zmniejsza siłę potrzebną do przytrzymywania produktu i poprawia jakość cięcia, szczególnie przy miękkich wędlinach.

Pół-automatyczna ostrzałka zintegrowana

Wbudowany system ostrzenia pozwala na konserwację tarczy bez jej demontażu. Regularne ostrzenie utrzymuje ostrze w odpowiednim stanie, co przekłada się na czyste cięcie bez strzępienia produktu i dłuższą żywotność tarczy.

Aluminiowa podstawa z lakierowaną powierzchnią

Stop aluminium zapewnia sztywność konstrukcji przy zachowaniu umiarkowanej wagi. Lakierowana powierzchnia w kolorze szarym odporna jest na korozję i łatwa w czyszczeniu — wystarczy wilgotna ściereczka z detergentem.

Zastosowanie krajalnicy elektrycznej

- Krojenie wędlin surowych i gotowanych w sklepach mięsnych
- Przygotowanie plastrów serów twardych i półtwardych w delikatesach
- Cięcie szynki, salami i kiełbas w restauracjach
- Porcjowanie produktów w firmach cateringowych
- Przygotowanie kanapek i przekąsek w barach szybkiej obsługi
- Krojenie pieczywa tostowego i bagietki

- Porcjowanie wędzonego łososia i innych ryb

Specyfikacja techniczna

Model	YG-03110
Marka	YATO
Średnica tarczy tnącej	220 mm
Maksymalna średnica produktu	150 mm
Zakres grubości cięcia	0,2 - 12 mm
Moc silnika	120 W
Materiał podstawy	Stop aluminium (AL)
Wymiary (DxSxW)	47 x 34 x 37 cm
Typ chłodzenia silnika	Powietrzne
Typ ostrzałki	Pół-automatyczna, zintegrowana

Bezpieczeństwo użytkowania

Zabezpieczenia konstrukcyjne

Krajalnica wyposażona w bryzgoszczelny włącznik, który minimalizuje ryzyko porażenia prądem podczas pracy i czyszczenia urządzenia. Osłona tarczy tnącej chroni przed przypadkowym kontaktem z obracającym się ostrzem. Przeźroczysta osłona wózka blokuje dostęp do strefy cięcia podczas pracy maszyny. Antypoślizgowe nóżki stabilizują urządzenie na blacie, zapobiegając przesuwaniu się podczas krojenia.

Konserwacja i czyszczenie

Demontowalny wózek umożliwia dokładne czyszczenie wszystkich elementów mających kontakt z żywnością. Po każdym użyciu należy wyłączyć urządzenie z sieci, zdemontować wózek i oczyścić go wraz z tarczą wodą z detergentem. Aluminiową podstawę wystarczy przetrzeć wilgotną ściereczką. Regularnie należy sprawdzać ostrość tarczy i w razie potrzeby użyć wbudowanej ostrzałki. Przed ponownym montażem wszystkie elementy muszą być całkowicie suche.

Przeznaczenie profesjonalne

Urządzenie zaprojektowane z myślą o użytkownikach profesjonalnych — zakładach gastronomicznych, restauracjach, sklepach spożywczych i firmach cateringowych. Parametry techniczne i rozwiązania konstrukcyjne odpowiadają wymogom środowisk, gdzie krajalnica pracuje przez kilka godzin dziennie przy zachowaniu standardów sanitarnych.

...