

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/krajalnica-do-wedlin-250mm-yg-03118-yato-p-15670.html>

## KRAJALNICA DO WĘDLIN 250MM YG-03118 YATO

Cena brutto	<b>1 224,51 zł</b>
Cena netto	<b>995,54 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni</b>
Czas wysyłki	<b>3 dni</b>
Numer katalogowy	<b>YG-03118</b>
Kod producenta	<b>YG-03118</b>
Kod EAN	<b>5906083005220</b>
Producent	<b>YATO</b>

### Opis produktu

#### Krajalnica do wędlin 250mm YATO YG-03118

Krajalnica elektryczna z tarczą 250mm przeznaczona do profesjonalnego krojenia wędlin, serów i innych produktów spożywczych. Urządzenie wyposażone w demontowalny wózek ułatwiający czyszczenie, płynną regulację grubości cięcia oraz mechanizmy bezpieczeństwa.

Średnica tarczy 250 mm

Moc silnika 150 W

Grubość cięcia 0,2 - 12 mm

Maks. średnica produktu 180 mm

### Charakterystyka krajalnicy YATO YG-03118

#### Tarcza tnąca 250mm z regulacją grubości

Średnica 250mm umożliwia krojenie produktów o średnicy do 180mm. Płynna regulacja pozwala ustawiać grubość plastrów w zakresie od 0,2mm (cienkie plastry szynki) do 12mm (grube kromki sera czy kiełbasy). Zakres regulacji dostosowany do różnych typów produktów gastronomicznych.

### Demontowalny wózek na łożyskach

Wózek można szybko odkręcić bez narzędzi specjalistycznych, co ułatwia dostęp do wszystkich elementów podczas czyszczenia. Prowadnice z łożyskami zapewniają płynny ruch przy minimalnym oporze. Ukośne ustawienie wózka względem tarczy wykorzystuje grawitację do dociskania produktu, redukując wysiłek operatora.

### Silnik 150W z chłodzeniem powietrznym

Moc 150W wystarcza do ciągłej pracy w warunkach profesjonalnych. System chłodzenia powietrznego odprowadza ciepło podczas pracy, zapobiegając przegrzaniu silnika przy długotrwałym użytkowaniu. Konstrukcja silnika wydłuża żywotność urządzenia w intensywnej eksploatacji gastronomicznej.

### Podstawa ze stopu aluminium AL-Mg

Stop aluminium z magnezem zapewnia sztywność konstrukcji przy zachowaniu umiarkowanej wagi urządzenia. Lakierowana powierzchnia w kolorze szarym odporna na plamy i łatwa w czyszczeniu. Nóżki antypoślizgowe stabilizują krajalnicę podczas pracy, eliminując wibracje.

## Specyfikacja techniczna

Model	YG-03118
Producent	YATO
Średnica tarczy tnącej	250 mm
Maksymalna średnica krojonego produktu	180 mm
Zakres grubości cięcia	0,2 - 12 mm
Moc silnika	150 W
Materiał podstawy	Stop aluminium AL-Mg
Wymiary (DxSxW)	47 x 36 x 41 cm
Typ chłodzenia silnika	Powietrzne
Typ wózka	Demontowalny, na łożyskach

## Zastosowanie krajalnicy do wędlin

- Zakłady gastronomiczne — krojenie wędlin na kanapki, sałatki, dania główne
- Restauracje — przygotowywanie półmisek wędlinowych, przystawek
- Sklepy spożywcze — krojenie wędlin i serów na życzenie klienta
- Firmy cateringowe — przygotowywanie dużych ilości produktów na przyjęcia
- Bary śniadaniowe — krojenie szynki, sera, salami do zestawów śniadaniowych
- Delikatesy — profesjonalna obsługa klienta przy ladzie
- Kuchnie hotelowe — przygotowywanie bufetów śniadaniowych i kolacyjnych

---

## Bezpieczeństwo użytkowania

---

### Mechanizmy zabezpieczające

Urządzenie wyposażone w bryzgoszczelny włącznik chroniący przed porażeniem prądem podczas pracy i czyszczenia. Osłona tarczy tnącej minimalizuje ryzyko kontaktu z ostrzem. Przezroczysta osłona wózka blokuje przypadkowe włożenie ręki w strefę cięcia. Nóżki antypoślizgowe zapobiegają przesuwaniu się kralownicy podczas pracy.

### Użytkowanie i konserwacja

---

Kralownica wyposażona w półautomatyczną ostrzałkę, która umożliwi naostrzenie tarczy bez jej demontażu. Regularne ostrzenie utrzymuje ostrze w odpowiednim stanie, zapewniając czyste cięcie bez strzępienia produktu. Demontowalny wózek ułatwia codzienne czyszczenie — po odkręceniu dostępne są wszystkie trudno dostępne miejsca, gdzie mogą gromadzić się resztki żywności.

Lakierowana powierzchnia podstawy ze stopu aluminium nie wymaga specjalnych środków czystości — wystarczy wilgotna ściereczka z delikatnymi detergentami. Po zakończeniu pracy należy oczyścić tarczę, wózek i prowadnice, usuwając resztki tłuszczu i produktów spożywczych. Regularne czyszczenie zapobiega rozwojowi bakterii i wydłuża żywotność łożysk w prowadnicach wózka.

### Informacje dodatkowe

Przed pierwszym użyciem należy zapoznać się z instrukcją obsługi, zwracając szczególną uwagę na zasady bezpiecznej pracy z ostrzem obrotowym. Urządzenie przeznaczone wyłącznie do produktów spożywczych — nie należy kroić materiałów twardych ani zamrożonych produktów bez wcześniejszego rozmrożenia.

...