

Dane aktualne na dzień: 24-06-2026 19:07

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

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.

...