

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/krajalnica-do-wedlin-250mm-yg-03120-yato-p-15671.html>

KRAJALNICA DO WĘDLIN 250MM YG-03120 YATO

Cena brutto	1 357,71 zł
Cena netto	1 103,83 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-03120
Kod producenta	YG-03120
Kod EAN	5906083005237
Producent	YATO

Opis produktu

Krajalnica do wędlin 250mm YATO YG-03120

Profesjonalna krajalnica elektryczna z tarczą 250mm przeznaczona do krojenia wędlin i serów w gastronomii, sklepach spożywczych oraz firmach cateringowych. Urządzenie wyposażone w demontowalny wózek ułatwiający konserwację oraz ukośny mechanizm tnący wykorzystujący grawitację do docisku produktu.

Średnica tarczy 250 mm

Moc silnika 150 W

Grubość krojenia 0,2 - 12 mm

Maks. średnica produktu 180 mm

Charakterystyka techniczna krajalnicy YATO YG-03120

Tarcza tnąca 250mm z regulacją grubości

Średnica tarczy 250mm pozwala kroić produkty o średnicy do 180mm, co obejmuje większość wędlin i serów dostępnych w handlu. Płynna regulacja grubości od 0,2 do 12mm umożliwi precyzyjne dostosowanie do rodzaju produktu - od cienkich plasterków szynki po grubsze plastry sera czy kiełbasy.

Demontowalny wózek na łożyskach

Wózek montowany na prowadnicach z łożyskami zapewnia płynny ruch z minimalnym oporem. Możliwość szybkiego demontażu ułatwia dostęp do wszystkich elementów podczas czyszczenia, co jest kluczowe w zachowaniu standardów sanitarnych w gastronomii.

Ukośny mechanizm tnący

Wózek i tarcza ustawione są pod kątem, dzięki czemu krojony produkt dociskany jest do tarczy grawitacyjnie. Rozwiązanie to redukuje siłę potrzebną do prowadzenia wózka i zapewnia równomierny docisk podczas całego cyklu cięcia.

Silnik 150W z chłodzeniem powietrznym

Chłodzenie powietrzne silnika zapobiega przegrzaniu podczas intensywnej pracy, co wydłuża żywotność urządzenia. Moc 150W wystarcza do codziennego krojenia w małych i średnich punktach gastronomicznych przy zachowaniu ekonomicznego zużycia energii.

Półautomatyczna ostrzałka wbudowana

Możliwość naostrzenia tarczy bez jej demontażu przyspiesza konserwację i zmniejsza przestoje w pracy. Regularne ostrzenie zapewnia czyste cięcie bez rozrywania struktury produktu.

Podstawa z anodyzowanego aluminium

Anodyzowana powierzchnia aluminiowa jest odporna na korozję i łatwa w czyszczeniu. Gładka struktura nie zatrzymuje resztek produktów i umożliwia szybkie utrzymanie higieny zgodnie z wymogami HACCP.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-03120
-------	----------

Producent	YATO
Średnica tarczy tnącej	250 mm
Maksymalna średnica krojonego produktu	180 mm
Zakres grubości krojenia	0,2 - 12 mm (regulacja płynna)
Moc silnika	150 W
Typ chłodzenia silnika	powietrzne
Materiał podstawy	anodyzowany stop aluminium
Typ wózka	demontowalny, na łożyskach
Ostrzałka	półautomatyczna, wbudowana
Wymiary (DxSxW)	47 x 38 x 41 cm
Stabilizacja	nóżki antypoślizgowe

Zastosowanie krajalnicy do wędlin 250mm

- Krojenie wędlin wołowych, wieprzowych i drobiowych o średnicy do 180mm
- Plastrowanie serów twardych i półtwardych
- Przygotowanie produktów w sklepach mięsnych i delikatesach
- Produkcja kanapek i zestawów wędliniarskich w cateringu
- Krojenie produktów w zakładach gastronomicznych i restauracjach
- Przygotowanie asortymentu na lody chłodnicze
- Porcjowanie wędlin i serów w punktach spożywczych
- Krojenie produktów do pakowania próżniowego

Bezpieczeństwo użytkowania

Zabezpieczenia mechaniczne i elektryczne

Krajalnica wyposażona jest w bryzgoszczelny włącznik zabezpieczający przed porażeniem prądem podczas pracy i czyszczenia. Osłona tarczy tnącej minimalizuje ryzyko kontaktu z obracającym się ostrzem. Wózek posiada przezroczystą osłonę chroniącą przed przypadkowym włożeniem ręki w strefę cięcia. Nóżki antypoślizgowe stabilizują urządzenie podczas pracy.

Konserwacja i czyszczenie

Demontowalny wózek umożliwia dokładne czyszczenie wszystkich elementów mających kontakt z produktami spożywczymi. Anodyzowana powierzchnia aluminiowa nie wchłania wilgoci i zapachów, co ułatwia utrzymanie higieny. Wbudowana ostrzałka pozwala na regularne konserwowanie ostrza bez konieczności jego demontażu i wysyłania do serwisu.

Zalecenia konserwacyjne

Regularnie czyść wszystkie elementy mające kontakt z produktami. Ostrz tarczę przy pierwszych oznakach gorszej jakości cięcia. Sprawdzaj łożyska wózka i smaruj je zgodnie z zaleceniami producenta. Kontroluj stan osłon zabezpieczających przed każdym użyciem.

Produkty powiązane

Do krawalnicy YATO YG-03120 polecane są: tarcze wymienne 250mm, środki do czyszczenia powierzchni aluminiowych, rękawice ochronne do obsługi urządzeń tnących, kamienie do ostrzenia tarcz krawalnic.