

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/krajalnica-do-wedlin-300mm-yg-03130-yato-p-15677.html>

KRAJALNICA DO WĘDLIN 300MM YG-03130 YATO

Cena brutto	2 227,41 zł
Cena netto	1 810,90 zł
Dostępność	Dostępny u producenta – wysyłka w 3 dni
Czas wysyłki	3 dni
Numer katalogowy	YG-03130
Kod producenta	YG-03130
Kod EAN	5906083005244
Producent	YATO

Opis produktu

Krajalnica do wędlin 300mm YATO YG-03130

Profesjonalna krajalnica elektryczna z tarczą 300mm przeznaczona do cięcia wędlin i serów w gastronomii i handlu spożywczym. Konstrukcja z anodyzowanego stopu aluminium z demontowalnym wózkiem ułatwiającym konserwację.

Średnica tarczy 300 mm

Moc silnika 250 W

Grubość cięcia 0,2 - 15 mm

Maks. średnica produktu 200 mm

Charakterystyka techniczna krajalnicy

Tarcza tnąca 300mm

Średnica 300mm pozwala kroić produkty o średnicy do 200mm — typowe kielbasy, szynki i bloki serów. Płynna regulacja grubości plastra od 0,2mm (cienkie plastry carpaccio) do 15mm (grube plastry na kanapki).

Demontowalny wózek z łożyskami

Wózek szybko odkręcany bez narzędzi umożliwia dokładne czyszczenie trudno dostępnych elementów. Prowadnice z łożyskami zapewniają płynny ruch bez zacięć, redukując wysiłek podczas krojenia.

Silnik chłodzony powietrzem 250W

Aktywne chłodzenie powietrzem zapobiega przegrzaniu podczas intensywnej pracy. Moc 250W wystarcza do ciągłego krojenia w punktach sprzedaży i małych zakładach gastronomicznych.

Ukośne ustawienie mechanizmu tnącego

Nachylenie wózka i tarczy wykorzystuje grawitację do docisku produktu — krojony element przylega do tarczy pod własnym ciężarem, minimalizując potrzebną siłę nacisku.

Półautomatyczna ostrzałka wbudowana

Ostrzenie tarczy bez demontażu — wystarczy aktywować mechanizm ostrzący. Pozwala utrzymać ostrość noża bez przerw w pracy i konieczności posiadania dodatkowych narzędzi.

Podstawa z anodowanego aluminium

Anodowanie tworzy twardą, nieporowatą powierzchnię odporną na korozję i łatwą do utrzymania w higienie. Materiał spełnia wymogi sanitarne dla urządzeń kontaktujących się z żywnością.

Zastosowanie krajalnicy do wędlin

- Sklepy mięsne i wędliniarskie — krojenie wędlin na zamówienie klienta
- Delikatesy i sklepy spożywcze — przygotowanie plastrów serów i wędlin
- Restauracje i bary — porcjowanie składników do kanapek i przystawek
- Firmy cateringowe — przygotowanie dużych ilości krojonych produktów
- Zakłady gastronomiczne — cięcie wędlin własnej produkcji
- Hotele i pensjonaty — przygotowanie śniadań szwedzkich
- Punkty gastronomiczne w centrach handlowych

Bezpieczeństwo użytkowania

Zabezpieczenia standardowe w urządzeniach profesjonalnych

Bryzgoszczelny włącznik eliminuje ryzyko porażenia podczas pracy w wilgotnym środowisku i czyszczenia urządzenia wodą. Osłona tarczy tnącej ogranicza dostęp do wirującego elementu. Przezroczysta osłona wózka blokuje przypadkowe włożenie ręki w strefę cięcia. Nóżki antypoślizgowe stabilizują urządzenie podczas pracy, zapobiegając przesunięciu na śliskiej powierzchni.

Konserwacja i czyszczenie

Demontowalny wózek umożliwia dostęp do wszystkich elementów mających kontakt z żywnością. Po odkręceniu wózka można dokładnie wyczyścić prowadnice, powierzchnię tarczy i wnętrze osłony z resztek tłuszczu i okruchów. Anodizowana powierzchnia aluminium nie wymaga specjalnych środków — wystarczają standardowe detergenty do gastronomii.

Półautomatyczna ostrzałka pozwala na regularne ostrzenie tarczy bez jej demontażu. Zaleca się ostrzenie po każdym kilku godzinach intensywnej pracy lub gdy jakość cięcia się pogarsza. Regularnie ostrzona tarcza zapewnia równe plastry i zmniejsza zużycie silnika.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-03130
Marka	YATO
Średnica tarczy tnącej	300 mm
Maksymalna średnica krojonego produktu	200 mm
Zakres grubości cięcia	0,2 - 15 mm
Moc silnika	250 W
Chłodzenie silnika	Powietrzne
Materiał podstawy	Anodizowany stop aluminium
Wymiary (D×S×W)	53 × 45 × 45 cm
Typ wózka	Demontowalny, na prowadnicach z łożyskami
Ostrzałka	Półautomatyczna, wbudowana
Zabezpieczenia	Bryzgoszczelny włącznik, osłona tarczy, osłona wózka
Nóżki	Antypoślizgowe

Powiązane produkty i akcesoria

Do kralownicy zaleca się: tarcze wymienne o różnych profilach zębów (do twardszych lub miękkich produktów), kamienie do ostrzenia tarczy, środki do czyszczenia i konserwacji powierzchni aluminiowych, rękawice ochronne do obsługi urządzenia.

...