

Link do produktu: <https://xl-narzedzia.pl/noz-do-trybowania-150mm-yg-02224-yato-p-15374.html>

NÓŻ DO TRYBOWANIA 150MM YG-02224 YATO



Cena brutto	36,80 zł
Cena netto	29,92 zł
Dostępność	Chwilowo niedostępny – zapytaj o termin
Numer katalogowy	YG-02224
Kod producenta	YG-02224
Kod EAN	5906083024290
Producent	YATO

Opis produktu

Nóż do trybowania 150mm YG-02224 YATO

Profesjonalny nóż do trybowania z kutej stali nierdzewnej X50CrMoV15, przeznaczony do precyzyjnego oddzielania mięsa od kości i filetowania. Ostrze o długości 160 mm zapewnia kontrolę przy obróbce większych elementów mięsnych w warunkach gastronomicznych i rzeźniczych.

Długość ostrza 160 mm

Materiał ostrza X50CrMoV15

Twardość stali HRC 55-58

Grubość ostrza 2,5 mm

Charakterystyka noża do trybowania YATO

Stal nierdzewna X50CrMoV15

Niemiecka stal chromowo-molibdenowo-wanadowa o podwyższonej zawartości węgla. Skład chemiczny zapewnia połączenie twardości z odpornością na korozję, co przekłada się na długie utrzymywanie ostrości ostrza przy kontakcie z kwaśnymi składnikami mięsa i częstym myciem.

Twardość HRC 55-58

Zakres twardości uzyskany przez wieloetapowe hartowanie stali. Wartość powyżej 55 HRC oznacza zwiększoną odporność na wykruszanie się krawędzi tnącej podczas pracy z kośćmi i chrząstkami. Proces hartowania stabilizuje strukturę materiału, minimalizując odkształcenia ostrza pod obciążeniem.

Ergonomiczna rękojeść antypoślizgowa

Wyprofilowany kształt rękojeści z materiału o zwiększonym współczynniku tarcia zapobiega obrotowi noża w dłoni przy pracy z mokrym lub tłustym mięsem. Gładka powierzchnia bez nitów i szczelin eliminuje miejsca retencji bakterii, co jest wymogiem systemu HACCP w zakładach przetwórstwa spożywczego.

Nasadka ochronna przy piętce ostrza

Wypukła bariera między ostrzem a rękojeścią stanowi mechaniczną blokadę przed ześlizgnięciem się dłoni na krawędź tnącą podczas szybkich ruchów tnących. Element szczególnie istotny przy trybowaniu, gdzie nóż pracuje pod kątem i wywiera się nacisk w kierunku ostrza.

Specyfikacja techniczna

Model	YG-02224
Producent	YATO
Długość ostrza	160 mm
Długość całkowita	290 mm
Grubość ostrza	2,5 mm
Materiał ostrza	X50CrMoV15 (stal nierdzewna)
Twardość stali	HRC 55-58
Materiał rękojeści	Tworzywo antypoślizgowe
Zgodność z normami	HACCP
Typ produkcji	Kucie, hartowanie, szlifowanie

Zastosowanie noża do trybowania

- Oddzielanie mięsa od kości przy rozbiórce wieprzowiny, wołowiny i baraniny
- Filetowanie ryb morskich i słodkowodnych o średniej i dużej wielkości
- Usuwanie błon łącznotkankowych z polędwic i schab
- Precyzyjne wycinanie elementów mięsnych w zakładach przetwórstwa mięsnego
- Obróbka drobiu - separacja mięsa z kości ud i piersi
- Przygotowanie dziczyzny - oddzielanie mięsa od szkieletu
- Wykrawanie tłuszczu i ścięgien przy produkcji wędlin
- Profesjonalne zastosowania w kuchniach restauracyjnych i cateringowych

Technologia produkcji i przeznaczenie

Proces produkcji noża obejmuje kucie na gorąco, które zagęszcza strukturę stali i eliminuje pustki w materiale. Po kuciu następuje hartowanie – kontrolowane nagrzewanie i szybkie chłodzenie, które przekształca strukturę krystaliczną stali, zwiększając jej twardość. Kolejne etapy to odpuszczanie (zwiększenie elastyczności przy zachowaniu twardości), szlifowanie krawędzi tnącej pod odpowiednim kątem oraz końcowe ostrzenie.

Grubość ostrza 2,5 mm stanowi kompromis między sztywnością potrzebną do prowadzenia noża wzdłuż kości a elastycznością umożliwiającą precyzyjne cięcie. Większa grubość zapobiega wyginaniu się ostrza podczas pracy z oporem, co jest typowe dla trybowania.

Konserwacja i ostrzenie

Nóż wymaga regularnego ostrzenia na osetce ceramicznej lub diamentowej o gradacji 1000-3000. Stal X50CrMoV15 dobrze reaguje na ostrzenie ręczne – twardość HRC 55-58 pozwala na uzyskanie ostrej krawędzi bez nadmiernego zużycia materiału osetki. Nie zaleca się mycia w zmywarkach – detergenty i wysoka temperatura mogą uszkodzić rękojeść i przyspieszyć korozję w miejscach połączenia ostrza z trzpieniem. Przechowywanie w bloku na noże lub na magnetycznej liście chroni krawędź tnącą przed uszkodzeniem.

Kompatybilność z wyposażeniem kuchni

Nóż współpracuje z profesjonalnymi deskami do krojenia z polietylenu o podwyższonej gęstości (HDPE) lub drewna twardego. Unikać należy szklanych i kamiennych powierzchni, które przyspieszają tępienie ostrza. W środowisku gastronomicznym zaleca się stosowanie desek w kolorach zgodnych z systemem HACCP – biały dla drobiu, czerwony dla mięsa czerwonego.

...